

有機みそ味噌カテゴリ売れ筋 No.1\*の「こだわってます」シリーズ  
『こだわってます 減塩』がさらに減塩率をアップ  
～ 使い勝手のよい小容量タイプも新登場！ ～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博、以下当社)は、オーガニック味噌『こだわってます 減塩』の減塩率を20%から25%にアップし、リニューアルいたします。また、小容量タイプも新たにラインナップに加え、2017年6月1日(木)から全国の総合スーパーや食品スーパーで発売いたします。



< 商品概要 >

商品名：こだわってます 減塩  
容 量：750g / 500g  
参考小売価格：700円 / 600円(税別)  
賞味期限：180日

『こだわってます』は、糀の豊かな風味と、じっくりと熟成させた味噌本来のおいしさをお楽しみいただける無添加のオーガニック味噌です。1993年の発売以来20年以上に渡りご愛顧いただいているロングセラー商品となっております。安心安全かつ高品質な商品を、毎日の食卓にお使いいただきたいという思いから、オーガニック味噌でありながらお値打ち価格を実現。多くのお客様からの支持を得て、有機みそカテゴリにおいて2009年から8年連続で売れ筋No.1\*を達成いたしました。

低塩食品への需要の高まりを受けて2013年に発売した『こだわってます 減塩』は、塩分の低さを感じさせない、しっかりとしたうま味で好評いただき、年々売り上げを拡大。昨年度は前年比240%超と、大幅に伸びました。そしてこのたび、高まる減塩ニーズにお応えして減塩率を20%から25%にアップし、リニューアルいたします。また、オーガニック味噌ならびに減塩味噌を手軽にお試しいただけるよう、500gの小容量タイプを新たにラインナップに加え、シリーズを拡充いたします。

2015年4月の消費者庁による食品表示における栄養強調表示のルール変更に伴い、“減塩”と表示するには、比較する食品と比べて25%以上の相対差が必要となりました。例外として、それにより保存性および品質を保つことが著しく困難な食品には15%の規定値が設けられており、味噌もその例外とされている食品に含まれています。

大豆、米、塩のみでつくられる味噌は、一つ一つの原料が醸造過程において非常に重要な役割を担っているため、塩分を抑えることは品質に大きく影響します。しかし当社は、味噌を通じてお客様の健康的な食生活に貢献したいという考えから、20年以上前から高品質な減塩味噌を追求してまいりました。15%という規定値に留まることなく、25%という減塩率を実現した今回のリニューアルは、その長年蓄積してきたノウハウがあるからこそといえます。

当社は、近年のオーガニック食品専門店の相次ぐ開業や、東京2020オリンピック・パラリンピックの開催によるオーガニック食品の国内需要の増加を予測し、「こだわってます」シリーズをはじめとするオーガニック商品の拡充を図ってまいります。そして、多くの方にオーガニック味噌をお楽しみいただけるよう、さまざまなお客様のライフスタイルに合った、豊かな食生活をサポートしてまいります。

※ 2016年1月～12月 KSP-POSを基に当社集計

< 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌 PR 事務局(アンティル内) 畑、佐藤、稲留  
TEL: 03-6825-3020 / FAX: 03-6685-5266 / メール: hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp  
ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>