

ひかり味噌、
イオングループが開催する「えらぼう。未来につながる今を」フェアに参画

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、イオングループが2024年5月30日(金)^{※1}から6月2日(日)まで全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」などで開催する、「えらぼう。未来につながる今を」フェアに参画いたします。同フェアは、イオングループが6月の環境月間を機に、より多くのお客さまに環境に配慮したお買物を意識していただきたいとの思いから、取引先各社と手を携え、環境配慮型商品や環境をテーマとした商品やサービスの価値を、サプライチェーン全体でお伝えする試みです。

◆ イオングループ「えらぼう。未来につながる今を」フェア開催概要

開催期間:2024年5月30日(木)^{※1}～2024年6月2日(日)

開催店舗:イオングループ16社 約6,200店舗

特設WEBサイト:<https://www.aeon.info/erabou-fair/>



◆ ひかり味噌の工場での体験ツアー

全国10か所で開催される、見て、触れて、学ぶ体験ツアーの見学先として、ひかり味噌飯島グリーン工場(長野県上伊那郡飯島町)に応募可能です。当選者は2024年10月開催のツアーに参加し、南アルプスのふもとにある同工場にて、味噌の熟成庫や充填ラインの見学と、味噌の仕込みワークショップを体験いただけます。味噌の原料である大豆・米麹・塩を味噌用容器に仕込み、ご自宅にお持ち帰りいただいた後は、発酵と熟成による色や香りの変化を観察し、ご家族でおいしく召し上がっていただけます。



◆ ひかり味噌の有機・オーガニック商品展示

ひかり味噌は、有機・オーガニック味噌のリーディングカンパニーとして、多数の有機味噌や即席みそ汁を取り扱っています。同フェアのショップ内特設コーナーでは、有機味噌『こだわってます』の展示と、即席みそ汁『有機そだちのおみそ汁』の試食を提供し、当社社員から有機・オーガニック味噌や有機食品についてのご説明をいたします。
 実施店舗：イオンスタイル新潟南(新潟県)、イオンスタイル白山(石川県)、イオンスタイル上田(長野県)、
 イオンスタイル幕張新都心(千葉県)

展示・試食提供商品：

1. 有機味噌『こだわってます』

有機栽培大豆と有機栽培米を原料とし、じっくり熟成させた味噌本来のおいしさを味わえる赤系の糀味噌です。



2. 即席みそ汁『有機そだちのおみそ汁』

丁寧に仕込み熟成させた有機白みそと赤みそを合わせ、やさしくなめらかな味わいに仕上げた即席みそ汁です。



◆ ひかり味噌の有機味噌を使用したイオン共同企画商品

ひかり味噌、フドーキン醤油、イオンアグリ創造が有機原料をそれぞれ持ち寄り、ニチレイフーズが開発・製造した初めてのイオン共同企画商品が販売されます。素材それぞれの特徴を最大限に発揮できる原材料配合で、しっかり焼きあげられた焼おにぎりは、独特の香ばしい風味をお楽しみいただけます。

販売価格：4個入り(260g) 本体 398円(税込 429.84円※2)



※1：一部の店舗では5月29日(水)から6月2日(日)までの5日間開催します。

※2：価格は地域や店舗によって異なる場合があります。また、単品で購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850

<報道関係者お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR事務局 担当:原、羅、長尾、森山、松井