

報道関係者各位

2024年8月22日
ひかり味噌株式会社

ひかり味噌アンバサダー×にんべんだしアンバサダー コラボファンミーティング第2回開催レポート 「沖縄料理『かちゅ一湯』について知ろう！」

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡、代表取締役社長 林善博)と株式会社にんべん(東京都中央区、代表取締役社長 高津伊兵衛)は、両社アンバサダーのコラボファンミーティングを8月9日(金)に、オンラインにて開催いたしました。



ひかり味噌アンバサダーとにんべんだしアンバサダーとのコラボ企画は、昨年に続き、今回が2回目の開催となりました。味噌とかつお節の組み合わせで楽しむ沖縄の料理「かちゅ一湯」の歴史を学んだり、実際にやって食べたりするなど、両社の垣根を越えた交流の時間を過ごしました。複数のグループに分かれた座談会も実施し、各自が使用したオリジナル具材についてや、夏場でも簡単に調理できる「かちゅ一湯」レシピを紹介し合うなど、大盛況に終わりました。



◆ コラボファンミーティング概要

開催日時：2024年8月9日(金)19:00～20:00

参加者：ひかり味噌アンバサダー、にんべんだしアンバサダー 合計 18名、他両社社員

プログラム：

1. 沖縄料理「かちゅ一湯」について

にんべん社員による沖縄のかつお節の歴史、「かちゅ一湯」の紹介

2. 「かちゅ一湯」の調理と試食

各自で「かちゅ一湯」を実際に調理し、試食

3. グループに分かれて座談会

5つのグループに分かれて、オリジナル食材をつかった「かちゅ一湯」を紹介し合う

4. 感想をシェア

各グループで出た、オリジナル食材について発表

◆ ひかり味噌アンバサダープログラム

ひかり味噌の商品をご愛顧いただいている方はもちろん、味噌が好き、味噌のことをもっと知りたい、料理が好き、食べることが好きという方々にご参加いただき、ひかり味噌と一緒に SNS などを通じて、味噌の魅力を発信していく活動。公式アンバサダーとして登録いただくと、味噌やひかり味噌に関する情報が届くだけでなく、商品のモニターやアンバサダー限定イベントへの参加など、味噌を楽しむ活動にご参加いただけます。

ひかり味噌はこのアンバサダープログラムを通じて、今や多くの国で食されている発酵食品「味噌」の魅力を発信し、新たな楽しみ方を再発見していただくと共に、味噌が日常にある健やかな食生活を推進してまいります。

<https://www.hikarimiso.co.jp/ambassador/>

◆ にんべんだしアンバサダー

日々の暮らしにかつお節やだしを取り入れているお客様と一緒に、かつお節やだしをもっと楽しむ人の輪を広げていくにんべんの活動です。にんべんが提案する本枯鰹節やだしを通して、暮らしの中でかつお節やだしを楽しみながら、日々の「楽しい」や「好き」をシェアし、にんべんのパートナーとしてかつお節やだしの魅力を発信してくださる方の集まりです。かつお節のことを学ぶファンミーティングやかつお節やだしが好きな人との交流を楽しむファンミーティング、新商品をひと足早く試せるモニター企画、本枯鰹節の製造工程を学ぶ工場見学など、様々な企画を行っています。

<https://www.ninben.co.jp/ambassador/>

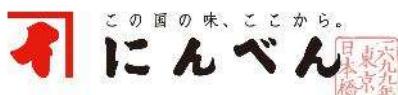


◆ ひかり味噌について



ひかり味噌株式会社は、1936年長野県創業の味噌メーカー。「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトにかけ、無添加味噌や有機味噌のリーディングカンパニーとして、味噌や即席みそ汁を中心とした商品展開を行う。海外への味噌輸出量に占めるシェアも高く、自然由来の日本の伝統食品である味噌を世界にも広めている。おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力を入れています。

◆ にんべんについて



にんべんは1699年(元禄12年)に創業し、日本の伝統食品である鰹節や、鰹節でひく和食の基本「だし」を使った様々な商品を生み出し、日本の食文化を伝承しています。商品の開発・販売のほか、だしコミュニティ・だし専門店「日本橋だし場」や、本物の鰹節やだしを味わえる和ダイニング「日本橋だし場 はなれ」、だしの惣菜専門店「一汁旬菜 日本橋だし場」などの各種店舗を通して、鰹節やだしに親しめる場も広げています。

<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、松井、森山