

ひかり味噌×浜田酒造 ファンミーティング「焼酎とお味噌」開催レポート ～「発酵」「麴」の和食文化でつながる、をテーマに異業種コミュニティを共同企画～

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、以下 当社)と*浜田酒造株式会社(本社:鹿児島県いちき串木野市、代表取締役社長:浜田雄一郎)は、「発酵」「麴」の和食文化でつながる、をテーマに、両社のファンの方々を招いたファンミーティング「焼酎とお味噌」を、2024年9月13日(金)に当社の東京オフィスにて開催いたしました。

※浜は旧字体です。



当日イベントは、「自然の恵み、いただきます」をブランドコンセプトに安心安全で高品質な味噌づくりを行う長野県のひかり味噌と、明治元年の創業以来、日本固有の伝統的蒸留酒である本格焼酎造りを続ける鹿児島県の浜田酒造とのコラボレーション企画です。両社ともに日本人の伝統的な食文化、和食を支える「発酵」「麴」を用いていることをきっかけに、蔵見学などを通じて親交を深めてきました。両社のファンが直に交流できる機会を作りたいという想いから、リアルファンミーティングの開催に至りました。

当日は、個性豊かな焼酎・味噌のテイastingや創作おつまみの試食で、多くのコミュニケーションが生まれました。

◆ コラボファンミーティング概要

開催日時:2024年9月13日(金)15:00~16:30

参加者:ひかり味噌アンバサダー・海童ファン蔵部 計18名、他両社社員

プログラム:

1. 焼酎や味噌を使ったおつまみ紹介
薩摩本格芋焼酎『海童』と味噌を掛け合わせた鹿児島ならではのつまみや、『海童』とのペアリングを意識した味噌の創作つまみをご紹介します
2. 味噌についての講義・食べ比べ
味噌の特徴を体系化したフレーバーホイールを用いて、『円熟こうじみそ』『CRAFT MISO 生糀』『THE ORGANIC 有機大豆』3種の味噌の個性を学ぶ
3. 焼酎についての講義・本格芋焼酎「海童」飲み比べ
クイズを交えながら、原料芋や製法の違いによる味わいの個性について試飲体験
4. フリーディスカッション・クイズタイム
各グループ、自身がアンバサダーを務める会社の魅力をプレゼンテーションしながら交流
味噌・焼酎の銘柄当てクイズを実施

◆ 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/>

◆ 浜田酒造について

明治元年(1868年)創業の本格焼酎メーカー。鹿児島県いちき串木野市に伝兵衛蔵・傳藏院蔵・金山蔵という3つの蔵を有し、各々の蔵が「伝統」「革新」「継承」という弊社の核となる焼酎造りを体現。「本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ」を目指し、伝統の技と味を守りながら、常に新しい焼酎の可能性を追求しています。

<https://www.hamadasyuzou.co.jp/>

◆ 海童ファン蔵部について

浜田酒造の本格芋焼酎「海童」をより深く楽しみたい方々のためのオンラインコミュニティです。当社の基幹ブランドである「海童」の更なる認知拡大とファンの醸成を目的に実施しております。専用フォームから簡単に登録することができ、アンバサダーである「蔵人」になり、SNS 発信等のファン蔵部での活動を通じて「蔵人」→「杜氏」→「杜氏頭」とランクアップしていきます。これからも海童を愛して下さる蔵人の皆様が、楽しくより深く海童を知っていただけるようなイベントを企画・実施してまいります。

<https://kaido-funclub.jp>

＜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