

フレッシュな味噌の味わいを楽しむ
『2021年味噌ニューボー 初熟(はつなり)』新発売
“味噌の初物”を味わう、これまでにない新しい味噌を提案

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)は、初物味噌として味わう大寒仕込みの味噌『2021年味噌ニューボー 初熟(はつなり)』を、2021年10月20日(水)から、首都圏のスーパーマーケットなどで発売いたします。



◆ この秋、“味噌の初物”を味わえるフレッシュな味噌が登場

味噌は、通年で季節問わず食べられる発酵食品です。長期熟成味噌の濃厚で華やかなうま味に対して、今回新発売する味噌は、“味噌の初物”というこれまでにないコンセプトで、明るい色調、フレッシュな味わいを楽しめる商品です。フランス語で新しいという意味の“ニューボー”を冠した『2021年味噌ニューボー 初熟(はつなり)』を商品名にし、発売いたします。非加熱方式により、素材のおいしさを活かしたまま出荷。微かに残る大豆の味わいと天然熟成の発酵香が重なり、フレッシュな味わいとしてこれまでなかった新しい味噌を誕生させました。

< ひかり味噌の初物とは >



◆ 一年にたった一度だけの伝統的な味噌の仕込みでつくられる天然醸造味噌

『2021年味噌ニューボー 初熟(はつなり)』とは、「大寒仕込み」でつくったできたての味噌を指します。昨秋、獲れたばかりの大豆と米を使い、一年でもっとも寒く、味噌の仕込みに適しているとされる大寒の時期(1月)に味噌を仕込

みます。加温することなく、自然の力にまかせた天然醸造で発酵。初夏の気配が漂い始めた頃には「天地返し」を行い、空気に触れさせることで発酵を促し、うま味やコクを引き出しています。

原料は、特別な味噌に相応しい、前年秋に収穫したばかりの新穀のコシヒカリ米と味噌のためにつくられた大豆トヨハルカ、国産海塩「海はいのち」を使用しています。米麴の割合は、大豆1に対して、米麴 1.2 を使用した 12 割。麴の甘味が感じられます。

< 大寒仕込みの様子 >



大寒仕込み当日は、醸造の神を祀る祠で美味しい味噌の仕上がりを祈願する。



大寒仕込みでのみ使用される味噌玉の中ではゆっくりと乳酸発酵が進み、味噌の味を深める。



味噌が均一に発酵するように、人の力で丁寧に空気を抜きながら仕込む。

◆ 世界でNOBUレストランを展開するオーナーシェフも絶賛

当社の 15 年来のお取引先様であり、世界で和をベースにしたオリジナルの「NOBU フード」提供する NOBU レストランのオーナーシェフ松久信幸氏に試食いただき、下記のような評価をいただいております。

最高の大豆と米の素材の良さ、若い味噌ゆえの甘さが際立ちながらも、素材本来の豊かなうま味が感じられます。この新しい感覚に、早速いくつかのレシピが浮かび料理に使ってみました。

当社は、このこれまでにない“初物の味噌”を通じて、味噌という発酵食品のおもしろさを体験していただきたいと考えております。また、通年の日常食である味噌で、季節の巡りを感じていただける食品として新たに提案してまいります。



< 商品概要 >

商 品 名 : 2021 年味噌ヌーボー 初熟(はつなり)

参考小売価格 : 800 円(税別)

内 容 量 : 400g

賞 味 期 限 : 6 ヶ月

< 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌株式会社 広報室 阿部 TEL:03-5940-8848(代)
ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:松田・渡邊・石井
TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp