

ひかり味噌×ビオセボン 2 月 18 日(火)開催コラボファンミーティング レポート 3 月 1 日(土)、2 日(日)はビオセボン店頭にて試食販売を実施

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)とビオセボン・ジャポン株式会社(東京都中央区、代表取締役社長 八木盛之)は、オーガニック味噌で味噌ドレッシングを作るコラボファンミーティングを 2025 年 2 月 18 日(火)に、オンラインにて開催いたしました。さらに 3 月 1 日(土)、2 日(日)には、ビオセボンの店頭にて、イベントと同じレシピで作った味噌ドレッシングの試食販売を実施いたします。



オーガニック味噌のリーディングカンパニーであるひかり味噌は、自然由来の食品である味噌を、おいしさを維持しながら安心安全にお届けしたいという想いで日本における有機認証制度が確立する前から 30 年以上、有機・オーガニック味噌に取り組んでいます。ビオセボンはフランス発のオーガニック・スーパーマーケットで、「オーガニックを日常に」をテーマに東京・神奈川に 24 店舗とオンラインストアを展開しています。両社の「オーガニック食品をお届けしたい」という想いが共鳴し、ビオセボンのオフィシャル Instagram フォロワーとひかり味噌アンバサダーによる初のコラボ企画が実現しました。

参加者は、ひかり味噌のオーガニック味噌『THE ORGANIC 有機米麹』と、ビオセボンが取り扱う『モデナ産有機バルサミコ酢(IGP 認証)』を使って味噌ドレッシングを作り、各自で用意した野菜やサラダなど様々な食材にかけて、それぞれの食べ方を紹介し合いながらオンラインランチ会を楽しみました。また、ビオセボン社員がオーガニックの基本的な知識を学べるクイズを実施したり、ひかり味噌社員が海外のオーガニック市場の最新情報を紹介するなど、両社の垣根を越えた交流会となりました。参加者からは「有機加工品が有機 JAS 認証を得るためには、原料の 95%がオーガニックという厳しい基準があるのですね」「バルサミコ酢と組み合わせた味噌ドレッシングが新鮮でおいしかった」といった声が上がりました。

◆ コラボファンミーティング概要

イベント 名: オーガニック味噌で味噌ドレッシングを作ろう! ~オンラインランチ会~

開催日時: 2025年2月18日(火)12:00~13:30

参加者: ひかり味噌アンバサダー、バイオセボン Instagram フォロワー 合計 23 名、他両社社員

プログラム:

1. オーガニック味噌『THE ORGANIC』の食べ比べ

オーガニック味噌『THE ORGANIC 有機大豆』『THE ORGANIC 有機米麹』の紹介および味噌の食べ比べ体験

2. 「味噌ドレッシング」の調理とサラダ作り

参加者全員で「味噌ドレッシング」を作り、各自で用意した野菜などにつけて試食

3. オーガニッククイズ

バイオセボン社員がオーガニックに関するクイズを出題

4. 海外のオーガニック市場紹介

ひかり味噌社員が海外オーガニック市場について最新情報を紹介

◆ 店頭試食販売について

3月1日(土)、2日(日)には、バイオセボンの店頭にて試食販売を実施いたします。『THE ORGANIC 有機米麹』と、バイオセボンが取り扱う『モデナ産有機バルサミコ酢(IGP 認証)』を使った味噌ドレッシングを和えたサラダを、一部のバイオセボン店舗にてお試しください。

開催日時: 2025年3月1日(土)、2日(日) 10:00-18:00

実施店舗: バイオセボン武蔵小杉店、麻布十番店、代々木上原店

◆ バイオセボンについて

「バイオセボン」は、フランス発のオーガニック・スーパーマーケットです。「バイオ」とは、フランス語でオーガニック(有機)のこと。「ボン」はフランス語で「おいしい」「良い」という意味で、屋号の「バイオセボン」には「オーガニックっていいね」という想いが込められています。“新鮮な生鮮食品”と“日常使いできる品揃え”が人気を呼び、2016年には日本初上陸1号店として、麻布十番店をオープンしました。「オーガニックを日常に」をテーマに、東京・神奈川の店舗と全国発送のオンラインストアを展開しています。



公式 Instagram: https://www.instagram.com/bio_c_bon_japon/

◆ 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/>

◆『THE ORGANIC 有機大豆』『THE ORGANIC 有機米麹』商品の特長

厳しく管理された農場で、丁寧に育てられた自然の味わい豊かな有機原料を使用した、有機 JAS 認証のオーガニック味噌です。良質な大豆、米、塩だけでつくった大地の恵みをご堪能いただけます。素材そのものの味を楽しめるよう、配合にもこだわりました。丁寧に発酵・熟成を重ね、やさしい味わいに仕上げています。「有機大豆」は、なめらかな口当たりでバランスのとれた味わいで、枝豆のようなコクと香りが楽しめます。「有機米麹」は、米麹の甘さを感じるまろやかな味わいのほか、減塩(当社比 25%カット)仕立てにすることで素材の旨みを引き立てました。ひとり暮らしの方にもお買い求めいただきやすい、400g の小容量使いいきりサイズです。味噌のおいしさを楽しめるだけでなく、自分自身にも地球環境にもやさしいオーガニック味噌です。



『THE ORGANIC』公式ブランドサイト:https://www.hikarimiso.co.jp/the_organic/

◆ ひかり味噌のオーガニック味噌への取り組み

当社は、ブランドメッセージ「自然の恵み、いただきます。」を掲げ、オーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置付けてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追求すると同時に、究極の安心 安全も実践するために第三者有機認証を取得しています。昨今のサステナブルな取り組みに対する関心の高まりを受け、オーガニック味噌づくりのリーディングカンパニーとして、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いれてまいります。

<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:友松、羅、松井、森山

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp