



報道関係者各位

2023年2月7日
ひかり味噌株式会社

オーガニック食品の見本市 BIOFACH 2023 に出展

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、2023年2月14日(火)～17日(金)にドイツ ニュルンベルクで開催される世界有数のオーガニック食品の見本市“BIOFACH 2023”に出展いたします。

ヨーロッパ向けのオーガニック商品である、9種類の味噌と1種類の即席みそ汁の他、当社の子会社であるイギリスの豆腐メーカーDragonfly Foods Ltd.(7 King Place, Hitchcocks Business Park Willand, Exeter, EX15 3FH)が作るオーガニック豆腐「HIKARI MISO 自然の恵み」3種を HALL1-620 に出品します。

大豆由来の日本の伝統食品である、味噌と豆腐の魅力を世界に向け発信いたします。



BRINGING NATURE'S BEST TO YOU



【 BIOFACH 2023 開催概要 】

会 期 : 2023年2月14日(火)～17日(金)

会 場 : Exhibition Centre Nuremberg (ドイツ ニュルンベルク)

U R L : <https://www.biofach.de/en>

■ Dragonfly Foods Ltd.

1984年創業。豊かな自然に囲まれた英国デボン州にて、豆腐を製造しています。2015年、ひかり味噌の子会社となり、日本から最新鋭の機械を採用し HIKARI MISO 豆腐事業を開始しました。

固めの味付き豆腐を代替肉として食する人が多い欧州ですが、当社では、凝固剤ににがりのみを使用する日本の伝統的な製法に則って、豆腐本来の持つ大豆の旨みや甘みが強く感じられる高品質なオーガニック豆腐を製造しています。

公式サイト <https://dragonflyfoods.com/>

■海外では日本食と発酵食ブーム。味噌輸出量は過去最高を記録

海外における日本食と発酵食ブームを受け、味噌の輸出量は年々増加しています。2022年は*輸出量21,712tで前年比110%と伸長しました。当社においても昨今の輸出金額は毎年115%以上の前年比率で伸長しています。中でも安心安全かつ高品質であるオーガニック味噌の需要拡大が著しく、味噌の輸出を牽引しています。国内販売商品を輸出するだけでなく、現地の嗜好に合わせた海外専用商品を開発することで、売上を拡大し、これまでアメリカ、ヨーロッパを中心に世界55か国以上に輸出を展開しています。

※財務省 貿易統計を参照

■ひかり味噌の30年間にわたる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、その実践としてかねてよりオーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置づけてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追及すると同時に、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今日に至っています。

有機 JAS 制度が1999年に施行されるに先駆けて、1997年には米国有機認証団体 OCIA(Organic Corp Improvement Association)の認証を取得して本格的にオーガニック味噌の販売に着手しました。続いて、2000年に有機 JAS 認証取得、2001年には米国農務省が定める有機制度 NOP(National Organic Program)を、更に2008年にはEU委員会が定めた有機認証を取得して今日に至っています。その間に平行して、当社は、日本市場はもちろんのこと、海外市場にも多種多様なオーガニック味噌商品を販売してきました。また、当社が独自に定めたSDGs 行動計画にも、オーガニック味噌事業拡大を通して生産から消費に至るまで持続可能性の実現に貢献することを定めています。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、持続可能な商品開発にも力を入れています。

<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:関口・松田・大塚

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp