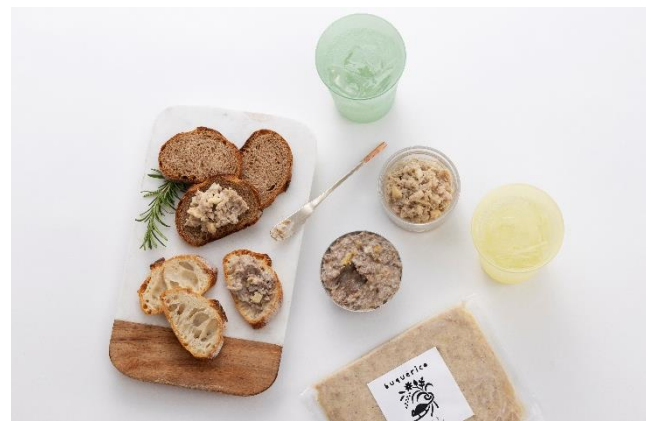
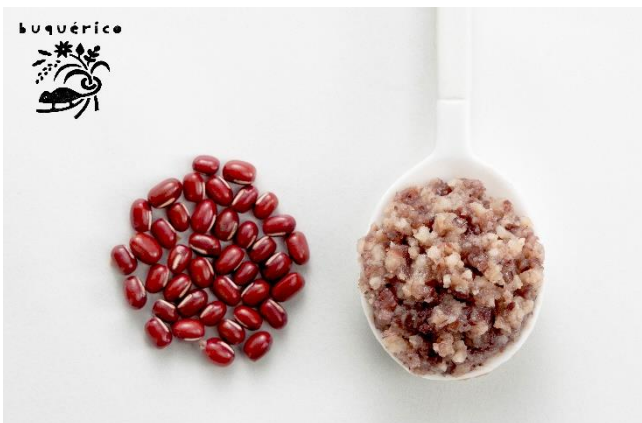


ひかり味噌が立ち上げる新ブランド『buquérico(ブケリコ)』  
コンセプトは“発酵を楽しむ、発酵と遊ぶ”  
第1弾として豆本来の味わいと色を楽しむ「bean to MISO」と  
味噌香るおつまみ「dip & spread」を発売

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、新たな発酵の魅力を伝えるブランド、『buquérico(ブケリコ)』の展開を開始します。第1弾として、「bean to MISO(ビーン トウ ミソ)」と「dip & spread(ディップ アンド スプレッド)」を2022年10月27日(木)から、ブケリコ公式オンラインストアにて発売します。

ブケリコ公式オンラインストア: <https://www.buquerico.shop/>

※2022年10月27日(木)オープン予定



◆ 新たな発酵の魅力を伝えるブランド『buquérico(ブケリコ)』

当社は1936年の創業以来、「無添加味噌」「有機味噌」を柱に、長きにわたり味噌の楽しみ方を発信してまいりました。このたび、「発酵を楽しむ、発酵と遊ぶ」をコンセプトに、新たな発酵フードの魅力をお伝えする新ブランド『buquérico(ブケリコ)』の展開をスタートします。右脳と左脳が満足する「大人の、甘くない、ご褒美」として、自宅でのティータイムや、お酒を楽しむ夜の時間など、これまで味噌が登場しなかったシーンにも溶け込むような新しい発酵フードの楽しみ方を提案します。

第1弾として、「bean to MISO(ビーン トウ ミソ)」と「dip & spread(ディップ アンド スプレッド)」の発売を開始します。

◆ 豆本来の味わいと色を楽しむ「bean to MISO」

豆本来の色、香り、味わいを最大限に引き出した「bean to MISO」。彩り豊かなお豆を味噌のように発酵させました。第1弾として発売するのは、小豆の甘い香りとお豆の食感が心地よい「小豆 あずき」、青えんどう豆の若草のような色と香りが印象的な「青丹 あおに」、ホクホクとした食感とほのかな香ばしさが特長の「黄金 こがね」の3種類です。

「bean to MISO」は、温めたミルクにひと匙分を溶いて“発酵ポタージュ”にする飲み方がおすすめ。「味噌はお味噌汁で飲む」というこれまでの概念にとらわれない、新しい味噌の飲み方を提案します。また、茹でた野菜やおにぎりの他、バタートーストなどのおやつとの相性も良く、新しい発酵スタイルをお楽しみいただけます。

商品名はそれぞれの豆の色を和の伝統色で表現しました。  
個性豊かなカラフルな色合いをお楽しみください。



## ◆ 味噌香るおつまみ「dip & spread」

「dip & spread」は、和・洋・発酵のマリアージュが楽しめる味噌香るおつまみです。「豚リエット」は、味噌で調味した豚のリエットに山椒とカシューナッツを加え、ほどよい味噌の塩味のきいたさっぱりとしたおつまみに仕上げました。「牛コンビーフ」は、国産牛のおいしさはそのままに、味噌のkokoroとクリームチーズの酸味、ゆずの香りをきかせ、肉のしつこさを感じさせないおつまみにぴったりなコンビーフに仕上げました。

お酒と合わせるなら、「豚リエット」には酸味の効いた白ワインやきりっと冷えた日本酒を、「牛コンビーフ」にはハイボールやボタニカルジンソーダとのペアリングがおすすめです。バケットはもちろんのこと、茹でたじゃがいもや温野菜を添えて、ゆったりとした心地よい晩酌の時間をお楽しみください。



### < 商品概要 >

商品名 : 「bean to MISO」(ビーン トウ ミソ)  
種類 : 小豆 あずき / 青丹 あおに / 黄金 こがね  
参考小売価格 : 756 円(税込)  
内容量 : 200g  
賞味期限 : 6 ヶ月



商品名 : 「dip & spread」(ディップ アンド スプレッド)  
種類 : 豚リエット 味噌/山椒/ナッツ  
牛コンビーフ 味噌/柚子/チーズ  
参考小売価格 : 豚リエット 950 円(税込) 牛コンビーフ 1,361 円(税込)  
内容量 : 150g  
賞味期限 : 冷凍未開封 6 ヶ月



\*開封後は冷蔵庫で保管してお早めにお召し上がりください。

※「dip & spread」豚リエットと牛コンビーフの賞味期限は、2022 年 9 月 27 日付プレスリリース記載期限から上記の通りに変更になりました。

< 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 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