

新たな発酵の魅力を伝えるブランド『buquérico(ブケリコ)』 味噌香るおつまみシリーズに『鯖バーニャカウダ』が新登場

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)』の味噌香るおつまみシリーズ「dip & spread (ディップ アンド スプレッド)」より新商品を2023年3月24日(金)から公式オンラインストアにて発売します。和・洋・発酵のマリアージュが楽しめる「dip & spread」は、新商品「鯖バーニャカウダ 味噌/玉ねぎ/しょつたる」が加わり、合計3種となります。

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



『buquérico』の「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として、2022年10月に2種の商品を発売しました。リエットやコンビーフに、味噌、山椒や柚子などの和の食材を合わせた新鮮な味わいのおつまみです。新たに発売する「鯖バーニャカウダ 味噌/玉ねぎ/しょつたる」は、バーニャカウダではめずらしい素材である鯖をベースにし、日本の伝統的な魚醤「しょつたる」を加えています。その食材の斬新な組み合わせによる深い旨みと、ムースのようなやさしい口当たりが特長です。お好きな野菜にたっぷりつけて、ロゼワインや白ワインとともに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。

「鯖バーニャカウダ 味噌/玉ねぎ/しょつたる」

鯖をベースにムースのように仕上げたバーニャカウダ。口当たりがやさしく、にんにく、しょつたる、アンチョビなど、和・洋の素材がふわりと香ります。生のズッキーニや茹でた里いもなど、優しい風味の野菜にもよく合います。温かいソースの意の「バーニャカウダ」ですが、「鯖バーニャカウダ」は、温めても冷やしても、ディップやソースとしてお楽しみいただけます。



◆ 抽選で 20 名様に「鯖バーニャカウダ」が当たるプレゼントキャンペーンを開催

「鯖バーニャカウダ」の発売を記念し、『buquérico』公式 Instagram にてフォロー&いいねキャンペーンを開催いたします。

キャンペーン期間:

2023年3月24日(金)~2023年4月7日(金)23:59

応募方法:

- ① 『buquérico』公式 Instagram アカウント (@buquerico.shop) をフォロー
- ② 3月24日(金)に投稿される当該キャンペーンの投稿にいいねをして応募

当選連絡方法:

当選者には、ダイレクトメッセージにて個別にご連絡します

賞品・当選人数:

『buquérico』より「鯖バーニャカウダ 味噌/玉ねぎ/しよつる」

1点×20名様



< 商品概要 >

カテゴリー: ブケリコ「dip & spread」

商品名: 「鯖バーニャカウダ 味噌/玉ねぎ/しよつる」

参考小売価格: 850円(税込)

内容量: 150g

賞味期限: 冷凍未開封 12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。

◆ 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きました。「発酵を楽しむ、発酵と遊ぶ」をコンセプトに、2022年秋より展開を開始した『buquérico』は、新たな発酵フードの魅力をお伝えしています。豆本来の味わいと色を楽しむ「bean to MISO(ビーン トウ ミソ)」、味噌香るおつまみ「dip & spread(ディップ アンド スプレッド)」、発酵と遊ぶ、甘いだけじゃない「gelato(ジェラート)」を販売しています。

< 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