

ひかり味噌の新たな発酵の魅力を伝えるブランド『buquérico(ブケリコ)』
抽選で20名様に商品が当たるプレゼントキャンペーンを開催

GIVEAWAY

プレゼントキャンペーン



あなたのお気に入りレシピはどれ？

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)』の公式 Instagram アカウント (@buquerico.shop) にて、プレゼントキャンペーンを開催します。ご参加いただいた方の中から抽選で20名様に buquérico の「bean to MISO」より「小豆 あずき」「青丹 あおに」「黄金 こがね」いずれか1点をプレゼントいたします。

■キャンペーン概要

1. キャンペーン期間

2023年7月13日(木)~7月20日(木)

2. 応募方法

- ① 『buquérico(ブケリコ)』公式 Instagram アカウント (@buquerico.shop)をフォロー
- ② buquérico のレシピページ (<https://www.buquerico.shop/view/page/recipe>) を訪問し、お気に入りのレシピを1つを見つける。
- ③ 7月13日(木)に投稿される当該キャンペーンの投稿にお気に入りのレシピをコメント欄に記入し応募完了

[『buquérico\(ブケリコ\)』公式 Instagram アカウントはこちら](#)

3. 当選方法

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。

4. 賞品

コメントをご投稿いただいた方から抽選で20名様に、buquérico の「bean to MISO」より「小豆 あずき」「青丹 あおに」「黄金 こがね」いずれか1点をプレゼントします。

◆ 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。小豆の甘い香りと皮の食感が心地よい「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。

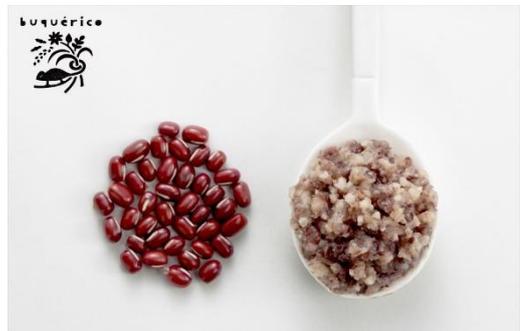
「bean to MISO」は、温めたミルクにひと匙分を溶いて“発酵ポタージュ”にする飲み方がおすすめ。「味噌はお味噌汁で飲む」というこれまでの概念にとらわれない、新しい味噌の飲み方を提案します。また、茹でた野菜やおにぎりの他、バタートーストなどのおやつとの相性も良く、新しい発酵スタイルをお楽しみいただけます。

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。



◆ buquerico(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。「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『buquerico』は、新たな発酵フードの魅力をお伝えしています。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。



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

<お客様お問い合わせ先>

buquerico プレゼントキャンペーン事務局(ひかり味噌株式会社)

info@buquerico.shop ※受付:土・日・祝日を除く。

<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:金崎・松田・大塚

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