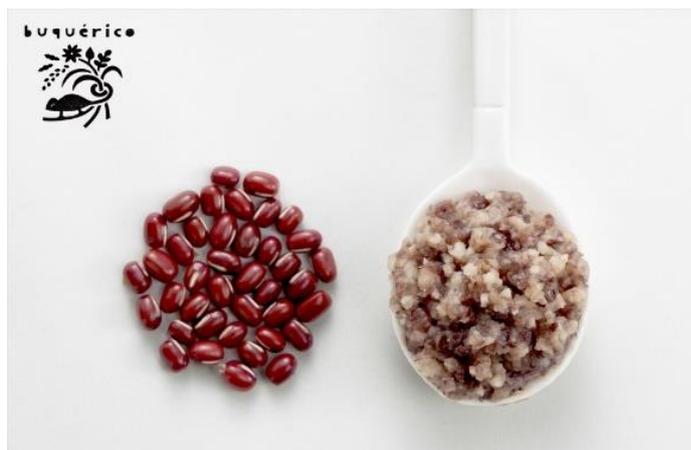


## ひかり味噌の新たな発酵の魅力を伝えるブランド『buquérico(ブケリコ)』 星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳にて発売

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、星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳(山梨県北杜市小淵沢町 129-1)のホテルショップにて、新たな発酵の魅力を伝えるブランド『buquérico(ブケリコ)』の、豆本来の味わいと色を楽しむ「bean to MISO」と、味噌香るおつまみシリーズ「dip & spread」それぞれ3種類の発売を、2023年7月に開始しました。

星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳 公式HP:<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/risonareyatsugatake/>



### ◆ 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。



## ◆ 味噌香るおつまみシリーズ「dip & spread」

お酒とのペアリングが楽しい、和・洋・発酵のマリアージュが楽しめる味噌香るおつまみ。

「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がきいたさっぱりとした味わいが特長です。「牛コンビーフ」は、国産牛のおいしさはそのままに、味噌のコク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。「鯖バーニャカウダ」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「しよつる」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。

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いただけます。



## ◆ 『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。

buquerico 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](mailto: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