

～ 地元・長野県の皆さまへの感謝をかたちに ～
ひかり味噌 期間限定 特別味噌販売を実施

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、夏季と冬季に期間限定で実施しております恒例の特別味噌販売を12月1日（木）、2日（金）に本社のある諏訪郡下諏訪町で、12月6日（火）、7日（水）に上伊那郡飯島町の飯島グリーン工場にて開催いたします。

当社が製造販売する味噌は、磨き上げた醸造技術と厳選した原材料を用いるだけでなく、長野県の醸造に適した冷涼な環境のなか、中央アルプスの清冽な水を使用することにより、多くのおお客様にご満足いただける品質を実現しております。

この特別味噌販売は、本社と工場のある地元の皆さまに日頃の感謝の気持ちを込めて2009年より開催しており、今回で17回目を迎えます。おかげさまで多くのおお客様にお越しいただき、前回は会場を拡大して実施するなど、地域の恒例イベントとして大変なご好評を得ております。

期間中は、当社の主力商品である有機味噌と無添加味噌のお得なケース販売に加え、通常はインターネットなどで販売している40食入り徳用タイプの即席みそ汁をお値打ち価格で提供いたします。

特別味噌販売は、おお客様へ日頃の感謝をお伝えするだけでなく、普段は工場味噌づくりに従事する社員が味噌の特長や楽しみ方をご紹介しながらおお客様からのご意見をうかがうことができる貴重な機会と捉え開催しています。当社は今後も、味噌の魅力を広く深く知っていただくための活動を積極的に行い、味噌の選択肢を広げるきっかけをご提供することで、おお客様の健康的な食生活をサポートしてまいります。



＜ 飯島グリーン工場 ＞

【 実施会場・日時 】

- ＜下諏訪町会場＞ 期間：12月1日（木） 10:00～17:00 / 2日（金） 10:00～16:00
場所：下諏訪町体育館 屋内運動場（長野県諏訪郡下諏訪町西鷹野町4611-11）
- ＜飯島町会場＞ 期間：12月6日（火） 10:00～17:00 / 7日（水） 10:00～16:00
場所：飯島グリーン工場（上伊那郡飯島町田切1145-8 グリーン工業団地内）

【 取扱商品 】



マル有 無添加有機味噌
有機大豆と有機米を使用し、じっくりと長期熟成させたコクと深みを感じられる有機味噌。



マル無 無添加味噌 国産
大豆、米、塩の原料すべてを国産にこだわった上品な甘みの糀味噌。



産地のみそ汁めぐり
地方色豊かな5種の味噌と5種の具材が楽しめる即席みそ汁の徳用セット。

＜本件に関するお問い合わせ先＞
ひかり味噌 PR 事務局（ベクトル内） 徳丸、稲留
TEL: 03-6825-3020 / FAX: 03-6674-2730
メール: hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp