

こだわりの原料を使用した仕込み味噌を限定販売
～ 年に一度、伝統的な手法「寒仕込み」でつくる国産米麹味噌 ～

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、こだわりの原料を使用し、大寒の時季に行う伝統的な味噌づくり「寒仕込み」の仕込み味噌を数量限定で販売いたします。

■伝統的な味噌づくり「寒仕込み」

寒仕込みとは、前年の秋に収穫した新穀大豆と米を原料とし、二十四節気の大寒の時季に行う伝統的な手法を用いた味噌の仕込みです。寒さが厳しいこの大寒の時季は、空気中の雑菌が少なく、仕込みに最も適しているといわれています。当社はこの寒仕込みを年に一度行い、長年培ってきた醸造技術や味噌づくりの精神をあらためて体感するとともに次世代へ継承しています。



寒仕込み当日の朝は、工場敷地内にある技の神を祀る社へ、味噌づくりの無事とおいしく仕上がるように祈願しています。

■年に一度の「寒仕込み」に相応しいこだわりの原料

今年1月に35回目となる「寒仕込み」を行いました。原料は、年に一度の特別な仕込みに相応しい、こだわりぬいたものを選定。大豆は、味噌のための大豆として初めて品種登録された北海道産「トヨハルカ」、米は新潟県産「コシヒカリ」、塩は長崎県産「海はいのち」を使用しています。

今回は、この寒仕込み味噌を当社でじっくりと一次発酵させ、初夏に天地返し[※]をし、半熟タイプの味噌として限定販売いたします。お受取り後は、秋頃までご自宅でゆっくりと熟成いただき、お好みの加減でお楽しみください。この機会に、こだわりぬいた原料が醸すまろやかで深みのある味わい、そして味噌が熟成する過程を体験いただき、味噌への関心を深めていただきたいと考えております。

※天地返し・・・味噌の中の微生物を空気に触れさせ発酵を促進させます。

天地返しの際、さらに熟成期間をとることでまろやかで深みのある味わいを引き出します。

< 商品概要 >

- 内容量：5kg(段ボール入り)
- 販売価格：2,800円(税込3,024円)
- 大豆 / 味噌のための大豆として
初めて品種登録された北海道産「トヨハルカ」
- 米 / 新潟県産「コシヒカリ」
- 塩 / 長崎県産「海はいのち」
- 麹歩合 / 10割麹



段ボールおよび写真はイメージです。

< お申込み、商品受渡し方法 >

- お申込み期間：2019年3月1日(金)～3月31日(日)
- お申込み受付：道の駅 田切の里 〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切 2598-1
TEL：0265-98-5525 <https://tagirinosato.com/>
- 商品受渡し期間：2019年6月25日(火)～6月30日(日)
- 商品受渡し場所：道の駅 田切の里

< 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 阿部
TEL:03-5940-8848