

塩糀をベースにした新タイプの調味料をはじめ 4 アイテムを発売

～ 忙しい方の強い味方「シーズニング塩糀」で簡単&時短クッキング ～

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、以下当社と呼称)は、9月1日より秋冬の新商品として「シーズニング塩糀」2品などを、全国の総合スーパーや食品スーパーなどで発売いたします。

ありそうでなかった 塩糀の新しいかたち

今回発売する『シーズニング塩糀 ガーリックミックス』と『シーズニング塩糀 バジルミックス』は、塩糀をベースに6種類のハーブとスパイスを加えた新しいタイプの調味料です。いずれも厳選したハーブとスパイスを使用しています。糀由来のうま味と甘みや、食材の味を引き出すといった塩糀の持つ特長を活かして開発いたしました。炒めものなどの味付けはもちろん、食材を漬け込んだり、また仕上げのアクセントとして、幅広い用途で活躍し、本格的な味わいをご堪能いただけます。「忙しい毎日だからこそ、食事の時間は大切にしたい」と思う一方、毎回の調理に時間はかけられないという方におすすめの商品です。



近年の共働き世帯の増加に伴い、ハーブやスパイスと調味料を合わせたシーズニング市場は年々拡大傾向にあり、その種類も多様化しています。当社は、糀を扱う味噌メーカーならではの視点から、伝統食材を使った簡便調理のご提案を通して、お客様の豊かな食生活を応援してまいります。

具材にこだわった即席みそ汁も新発売

即席みそ汁では、『野菜と海藻をおいしく食べるおみそ汁』と『カップみそ汁 海苔』を新発売いたします。

『野菜と海藻をおいしく食べるおみそ汁』は、彩りあふれた野菜のおみそ汁と、6種類の海藻を使ったおみそ汁を3食ずつご用意しました。野菜のおみそ汁ではふんだんに入ったキャベツのやさしい甘みを、海藻のおみそ汁では、めかぶのトロみとひじきの歯ごたえを、それぞれお楽しみいただけます。また、化学調味料は一切使用せず仕上げました。

一人暮らしの方やお弁当のお供に好評のカップみそ汁には、『カップみそ汁 海苔』が仲間入り。口どけのよい有明産の海苔をたっぷり使い、味噌はすっきりとした赤系合わせ味噌を使用しました。あおさの香りと焼き目のしっかりついたちくわふの弾力ある食感をお楽しみいただけます。

■ 新商品概要

商品	規格	参考小売価格 (税別)	商品特長
 シーズニング塩糀 ガーリックミックス	360g	400円	塩糀に、ガーリックをはじめとする6種類のハーブとスパイスを合わせました。塩糀が持つうま味と甘み、食欲をそそるガーリックの風味が特長の、新しいタイプの調味料です。
 シーズニング塩糀 バジルミックス	360g	400円	塩糀に、バジルをはじめとする6種類のハーブとスパイスを合わせました。塩糀が持つうま味と甘み、バジルのさわやかな香りが特長の、新しいタイプの調味料です。
 野菜と海藻を おいしく食べるおみそ汁	6食入 (3食×2)	400円	彩りあふれた野菜のおみそ汁と、6種類の海藻を使ったおみそ汁が各3食入った即席みそ汁。化学調味料を使わず、非加熱製法により味噌のフレッシュな風味を活かしています。
 カップみそ汁 海苔	1食	110円	口どけのよい有明産の海苔をふんだんに使った、カップタイプの即席みそ汁です。味噌はすっきりとした赤系合わせ味噌を使用しました。

●各種商品画像データをご用意しております。ご入用の際はひかり味噌までご連絡ください。

＜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 日下部・澤口
 TEL: 03-5940-8848 / FAX: 03-5940-7791

ひかり味噌・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井
 TEL: 03-5689-0445 / FAX: 03-5689-0455
 東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11 階