

報道関係者各位

2016年5月12日

ひかり味噌株式会社

ひかり味噌×名店「賛否両論」笠原将弘料理長 レシピ付きラベル『無添加 円熟こうじみそ』限定発売

～ 自宅で手軽に実践できる、アイデア満載レシピをご提案 ～

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、ラベルに日本料理店「賛否両論」笠原将弘料理長考案のレシピを掲載した『無添加 円熟こうじみそ』を、数量限定で5月中旬に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。

■『無添加 円熟こうじみそ』のおいしさ&笠原料理長の発想が活かされた時短&手間いらずレシピ

このたび、当社の主力商品である『無添加 円熟こうじみそ』(以下、『円熟こうじみそ』)のラベルに掲載するレシピは、予約が取れない名店「賛否両論」の笠原将弘料理長に考案いただきました。笠原料理長は、2014年と2015年に当社が制作した『円熟こうじみそ』を使った絶品家庭料理レシピ本も監修。『円熟こうじみそ』のおいしさを生かしつつ、多彩な用途を提案し、主婦を中心としたお客様からご好評いただきました。



今回は、「笠原流 ごはんがすすむ おいしいみそレシピ」と題し、『円熟こうじみそ』の特長であるたっぷり入った糎の風味やうま味が味の決め手のレシピ2品をご紹介します。フライパンを使ったみそ汁など、笠原料理長ならではの独創的なアイデアが詰まっています。

このレシピ付きラベルは、誰でもプロの味に仕上げることのできる簡単レシピの提案を通して、お客様に『円熟こうじみそ』のおいしさを実感していただくことを目的としており、当社は今後も、その魅力や品質へのこだわりをさまざまなかたちで訴求していきます。そして、無添加みそ市場における販売金額7年連続 No.1^(※1)のポジションをより強固なものにし、『無添加 円熟こうじみそ 減塩』や『円熟こうじみそ 液状タイプ』なども含めた「円熟」シリーズのさらなる育成を図ってまいります。

※1 インテージ SRI 調べ(2009年1月～2015年12月)



■ 笠原将弘料理長 プロフィール

東京・恵比寿にある人気日本料理店「賛否両論」料理長。気軽に和食を楽しんでもらいたいと、リーズナブルな価格で味に定評のある和食を提供。つくりやすくアイデアが光るレシピは若い女性や主婦からも人気。

■ ロングセラーの無添加味噌『円熟こうじみそ』

『円熟こうじみそ』は、1993年の発売から23年にわたって、多くのお客様にご愛顧いただいている当社のロングセラー商品です。保存料や調味料などの添加物を一切使用していない無添加味噌だからこそ、徹底して原料にこだわり、高品質を実現するために磨き上げた発酵技術によってつくられています。

※2 375gはレシピ付きラベルではありません。



『無添加 円熟こうじみそ』
内容量・参考小売価格(税別)
750g・580円 / 375g・330円※2

■ 「円熟」シリーズのご案内



無添加 円熟こうじみそ 減塩

内容量: 750g 参考小売価格(税別): 580円

『円熟こうじみそ』に比べ塩分を25%カット。減塩タイプでありながら塩分の低さを感じさせない、「円熟」シリーズの名にふさわしい味わい深い仕上がりとなっています。



円熟こうじみそ 液状タイプ

内容量: 350g 参考小売価格(税別): 500円

『円熟こうじみそ』をベースにした液状タイプのだし入り味噌です。『円熟こうじみそ』の特長である、たっぷり使用した糀由来の甘みと香りはそのままだに、昆布・かつお・いりこの3種のだしを合わせました。



円熟こうじのおみそ汁

内容量: 10食入 参考小売価格(税別): 320円

昆布・かつお・煮干しのだしを上品に効かせた、『円熟こうじみそ』を使用した糀たっぷりの即席みそ汁。具材はわかめ・油あげ・長ねぎ・とうふのアソートタイプです。

『円熟こうじみそ』へのお客様からの声などは、当社ホームページ「円熟こうじみそがおいしい理由」でご紹介しています。

- ひかり味噌株式会社 ホームページ「円熟こうじみそがおいしい理由」 <http://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku/>
- ひかり味噌株式会社 公式 Facebook ページ <https://www.facebook.com/hikarimiso/>

＜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・澤口・日下部

TEL: 03-5940-8848 / FAX: 03-5940-7791

ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌広報事務局 株式会社ブラップジャパン 三原・井出・山口

TEL: 03-4580-9104 / FAX: 03-4580-9130

東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 33階