



報道関係者各位

2024年10月1日
ひかり味噌株式会社

ひかり味噌×浜田酒造による「初物」コラボが実現 『味噌ヌーボー 初熟』2024年版

×

本格芋焼酎『海童 祝の赤』『海童 焼き芋』 “味噌”と“焼酎”的マリアージュ 味噌レシピを公開

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、2024年10月1日(火)に発売する『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2024年版と、浜田酒造株式会社※(本社：鹿児島県いちき串木野市、代表取締役社長：浜田雄一郎)の芋焼酎とのコラボレーションを実施します。本格芋焼酎『海童 祝の赤』と『海童 焼き芋』に合う、味噌の味わい豊かなオリジナルレシピを『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイトと本格芋焼酎海童公式ブランドサイトにて公開いたします。

※浜は旧字体です。

『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイト：https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/
海童公式ブランドサイト コラボ特設ページ：https://www.hamadasyuzou.co.jp/kaidou_brand/collabo_miso/



◆ ひかり味噌×浜田酒造が「初物」同士を使ったコラボレシピを開発

大寒仕込みの伝統的な手法で仕込み、国産の新米と新穀の大豆を用いて作る『味噌ヌーボー 初熟』は、2021年の発売以来、「味噌の初物」を期間限定で楽しめる商品として毎年ご好評をいただいております。今年も、2024年10月1日(火)に、『味噌ヌーボー 初熟』2024年版を数量・期間限定で発売いたします。

また、浜田酒造が例年10月から11月に限定発売する芋焼酎の「新酒」は、その年に収穫されたさつまいもで造られた蒸留したばかりの焼酎です。通常の焼酎は、蒸留後、半年から1年ほど寝かせて瓶詰めされますが、「新酒」は蒸留後間もなく瓶詰めされるため、できたての風味を味わうことができます。



ひかり味噌と浜田酒造は、両社ともに日本人の伝統的な食文化、和食を支える「発酵」「麹」を用いていることをきっかけに、蔵見学などや両社のアンバサダーコラボイベントなどを通して、親交を深めてきました。

この度『味噌ヌーボー 初熟』2024年版を使い、本格芋焼酎『海童 祝の赤』と『海童 焼き芋』に合う味噌レシピを開発しました。こっくりとまろやかな口当たりの芋焼酎に、フレッシュな味わいの味噌を合わせると美味しさの相乗効果が生まれます。ぜひご家庭でお試しいただき、味噌と焼酎の初物同士のマリアージュで、新たな日本の食文化をご体感ください。

『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイト レシピ詳細ページ:

https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/images/pdf/collabo2024.pdf

◆ レシピ① 「鰹とせりのにんにくからし味噌和え」と『海童 焼き芋』のマリアージュ



ピリッと辛いからしと味噌がアクセントの旬の鰹を使ったレシピです。『味噌ヌーボー 初熟』は加熱調理せずに使うので、しっかりとした甘味と旨みを感じられます。

◆ レシピ② 「あさりの味噌バター炒め」と『海童 祝の赤』のマリアージュ



あさりの旨みが凝縮された炒め物レシピです。仕上げに味噌とバターを追加することで風味が一段とアップします。ご飯にもお酒にも合うのでおつまみとしても活躍する一品です。



◆ 『味噌ヌーボー 初熟』2024年

フランス語で新しいを意味する“ヌーボー”を商品名に冠した、“味噌の初物”という新しいコンセプトの天然醸造味噌。その年の天候や原料の状態によって、その年ならではの風味となり、それぞれの年ごとに違いを感じられる、ワインのヌーボーのように楽しめる味噌です。

2024年の『味噌ヌーボー 初熟』は、発酵が進む2月末から3月にかけて気温が落ち込んだこともあり、ゆっくりと熟成が進みました。また天地返しを行った4月末から5月初頭にかけて気温が上昇したため、例年よりも熟成感の増した味わいの味噌となりました。『味噌ヌーボー 初熟』らしい、甘酸っぱい果実を思わせるようなフレッシュでフルーティーな風味に加えて、長期熟成味噌のような旨みも同時に感じられることが特徴です。



◆ 本格芋焼酎『海童 祝の赤』

新鮮な鹿児島県産のさつまいもを使用し、甘い味わいが特徴の赤芋の原酒をブレンドしています。コクのあるまろやかな飲み口は、お味噌を使用した料理とも相性抜群です。また、いちき串木野市から望む東シナ海の夕陽をモチーフにした赤いボトルは、新年やお祝い事など、ハレの日にぴったりの商品です。



◆ 本格芋焼酎『海童 焼き芋』

上品な甘さとなめらかな口当たり、焼き芋の香ばしさが余韻として残る芳醇な味わいが特徴です。おすすめの飲み方は、焼き芋の甘い香りが最も感じられるホット（お湯割り）で、「お湯5:焼酎5」で割っていただくのがおすすめです。まろやかで香ばしい味わいが一段と広がります。

◆ 浜田酒造について

明治元年(1868年)創業の本格焼酎メーカー。鹿児島県いちき串木野市に伝兵衛蔵・傳藏院蔵・金山蔵という3つの蔵を有し、各々の蔵が「伝統」「革新」「継承」という弊社の核となる焼酎造りを体現。「本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ」を目指し、伝統の技と味を守りながら、常に新しい焼酎の可能性を追求しています。
公式HP:<https://www.hamadasyuzou.co.jp/>

<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850

<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:原、羅、松井、森山