

味噌の新しい食べ方を提案

ひかり味噌 × 中沢乳業コラボレーションレシピ 3 品を公開

Instagram にて「味噌とクリームのおいしい出会いキャンペーン」も開催

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、中沢乳業株式会社（東京都大田区、代表取締役社長 中澤 謙次、以下 中沢乳業）とコラボレーションし、当社のロングセラー生味噌商品『円熟こうじみそ』と、中沢乳業が 2026 年 10 月 1 日（木）にリニューアル発売する『パントリークリーム デイリー』を使ったコラボレーションレシピ 3 品を、当社公式ホームページで公開し、味噌の新しい食べ方を提案いたします。あわせて、両社の商品をセットにした賞品が当たる、「味噌とクリームのおいしい出会いキャンペーン」を、2026 年 9 月 24 日（木）から 10 月 7 日（水）まで当社 Instagram にて実施します。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾

◆ コラボレーションの背景

大豆・米・塩のみでつくる無添加味噌『円熟こうじみそ』は、糀の自然な甘みとしっかりとした旨みで食材のおいしさを引き立てる、バランスの良い味わいが特長です。一方、『パントリークリーム デイリー』は、お料理からコーヒーやスープなど液状での使用に特化したデイリーユースに最適な乳脂肪分 22%の純生クリームです。パントリー（食品庫、食糧貯蔵庫）というネーミングはご家庭の冷蔵庫にいつも置いておいてもらいたいクリームという想いが込められています。

発酵による奥深い旨みを持つ味噌と、なめらかなコクがある生クリームは、互いの魅力を引き立てる相性のよい組み合わせです。和食と洋食の垣根を越え、毎日の食卓で気軽に味噌や生クリームを楽しんでいただきたいという両社の想いから、今回 3 品のコラボレーションレシピを開発しました。

◆ コラボレーションレシピ 3 品

【和風オムライス】

味噌と生クリームを合わせた、コク深くまろやかなソースで楽しむ和風のオムライス。大葉の爽やかな風味をアクセントにお召し上がりください。

レシピ URL: <https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/2790-2/>



【味噌クリームビーフストロガノフ】

生クリームの濃厚な味わいに味噌のコクが加わった、和風仕立てのビーフストロガノフです。味噌の程よい塩味が、牛肉の味わいを引き立てます。

レシピ URL: <https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/2791-2/>



【味噌ロゼキムチのクリームパスタ】

キムチとコチュジャンの辛みに、味噌のコクと生クリームのまろやかさを合わせたロゼクリームパスタ。低脂肪の生クリームにより重くなり過ぎず、さらに、味噌を加えることによって味わい深く仕上げています。

レシピ URL: <https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/2792-2/>



◆ Instagram「味噌とクリームのおいしい出会いキャンペーン」概要

キャンペーン名 : 味噌とクリームのおいしい出会いキャンペーン

キャンペーン期間: 2026 年 9 月 24 日(木)～10 月 7 日(水)23:59

応募方法:

1. ひかり味噌公式 Instagram アカウント(@hikarimiso)をフォロー
2. 2026 年 9 月 24 日(木)のキャンペーン投稿に「いいね」し、コメント欄に、コラボレーションレシピの中から食べたいメニュー名【和風オムライス】【味噌クリームビーフストロガノフ】【味噌ロゼキムチのクリームパスタ】いずれかを投稿

[ひかり味噌公式 Instagram アカウントはこちら](#)

当選連絡:

当選者には、ひかり味噌公式 Instagram アカウントからダイレクトメッセージで個別にご連絡します。

賞品:

『円熟こうじみそ 750g』、『CRAFT MISO 生糀 650g』、『中沢乳業オリジナルトートバッグ』をセットにして、抽選で10名様にプレゼントします。



◆ 『円熟こうじみそ』商品の特長

1993 年の発売から長きに渡り好評を得ている当社のロングセラー商品です。有機大豆、国産米、天日塩のみを使用し、糀が引き出す自然な甘みと大豆の豊かな旨みを生かしました。まろやかな味わいと豊かな香りが特長で、味噌汁はもちろん、炒め物や煮込み料理などさまざまな料理に幅広くお使いいただけます。

『円熟こうじみそ』ブランドサイト: <https://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku/>

◆ 中沢乳業について

明治元年に創業した乳製品の製造・販売に関する事業を一貫して行うグループの中核を担う会社です。生クリームをはじめとする中沢ブランドの乳製品を企画開発・製造し業務用得意先へ販売、また一般消費者向け製品をデパート・スーパー等に販売しています。

中沢乳業公式ホームページ: <https://www.nakazawa.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: 友松、羅、松井、森山

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail: hikarimiso@vectorinc.co.jp