

ひかり味噌大ヒット商品『CRAFT MISO 生糀』
“クラフトみそ”をそのまま食べよう！
「青山ファーマーズマーケット」に 2,000 食の試食と
特別販売で出店

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)は、2024年4月27日(土)と28日(日)の2日間、東京・青山の国連大学の前庭広場前で開催される「青山ファーマーズマーケット」に出店いたします。



「青山ファーマーズマーケット」は、全国各地の食や自然、健康にこだわる生産者の方々が持ち寄り、野菜や果物、加工品がずらりと並ぶ、毎週末、青山の国連大学前で開催されているマーケットです。生産者の方からおいしい食べ方や保存方法などの話を伺いながら直接購入できるなど、「食」のコミュニティの場として多くの人が集います。

ひかり味噌は、同マーケットにキッチンカーを設置し『CRAFT MISO 生糀』の2,000食の試食と特別販売を行います。試食コーナーでは、数種類の野菜からお好みの1種を選んでいただき、味噌をつけてお召し上がりいただけます。フレッシュでフルーティーな味わいで、そのままでもおいしく食べられる新タイプの味噌『CRAFT MISO 生糀』の更なる認知拡大を図ります。



<青山ファーマーズマーケット概要>

東京・青山にて国連大学の前庭広場で、毎週末土日 10時から16時に開催する都市型マーケット。全国から農家をはじめとする食の作り手、フードカート、クラフト雑貨のお店など、多様な出店者が集います。

会場：青山・国際連合大学前庭広場(表参道駅より徒歩5分)

住所：東京都渋谷区神宮前5丁目53-70

公式 Instagram: <https://www.instagram.com/farmersmarketjp/>

◆ 販売商品

『CRAFT MISO 生糀 400g』

特別販売価格:300 円(税込)

◆ 『CRAFT MISO 生糀』の特長

1. 新開発の独自製法「Cozy 糀ブレンド製法」

新製法「Cozy 糀ブレンド製法」を開発することで、これまでとは異なる味わいと食感を実現しました。「Cozy 糀ブレンド製法」は、一般的な味噌づくりの2倍以上の工程を要します。当社が誇る熟練の蔵人が試行錯誤を重ね、手仕事による「糀づくり・温度管理・ブレンド方法」に徹底的にこだわり、非加熱で仕上げました。

2. フルーティーで豊かな味わい

糀をたっぷり使い甘味を最大限に引き出すことで、フレッシュでフルーティーな味わいとジューシーな食感を実現しました。塩分も控えめ(当社比25%塩分カット)で、そのままでもおいしく食べられます。米は国産米を100%使用しています。

<p>CRAFT MISO 生糀 650g 参考小売価格 540 円(税込) 賞味期限 6 か月</p>	<p>CRAFT MISO 生糀 400g 参考小売価格 432 円(税込) 賞味期限 6 か月</p>
	

『CRAFT MISO 生糀』公式ブランドサイト: <https://www.hikarimiso.co.jp/craftmiso>

<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、長尾、森山、福田

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