報道関係者各位

2026 年 11 月 12 日
ひかり味噌株式会社

2026 年 11 月 21 日（土）22 日（日）青山ファーマーズマーケットにて そのまま食べておいしい味噌『CRAFT MISO 生糀』の試食・特別販売 味噌の発酵と熟成を感じるワークショップも開催

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、2026 年 11 月 21 日（土）と 22 日（日）の 2 日間、国連大学（東京都渋谷区）前庭広場で開催される「青山ファーマーズマーケット」に出店いたします。同イベントではキッチンカーを設置し『CRAFT MISO 生糀』の各日 1,000 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。また、同時開催のイベント「すべては、発酵でできている 2026」にて、当社は 11 月 21 日（土）に、味噌の発酵・熟成による変化を体感するワークショップを開催いたします。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曽





＜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土日、10 時から 16 時に開催する都市型マーケット。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、全国から集まった多様な出店者からそれぞれの商品の魅力やその背景などの話を伺いながら直接購入できる、「食」のコミュニティの場として多くの人が集います。

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／特別販売価格

『CRAFT MISO 生糀　400g』	／ 300 円（税込）
オーガニック味噌『こだわってます 500g』	／ 500 円（税込）
甘酒『晴れのち糀 340g』	／ 300 円（税込）
甘酒『晴れのち糀 ストレート 1000ml』	／ 400 円（税込）

◆　「すべては、発酵でできている 2026」当社ワークショップ概要

タイトル：「育てる味噌」で感じる味噌の発酵と熟成

日　　時：2026 年 11 月 21 日（土）14:00～15:00

内　　容：味噌の発酵・熟成による変化を、ご自宅で手軽に体感できる「育てる味噌」の仕込みを行います。これから発酵・熟成が進むオーガニック味噌『こだわってます』の「子どもの味噌」を詰め替え、ご自宅でおいしい味噌に育つ過程を見守っていただきます。

お 土 産：育てる味噌、『こだわってます 500g』、『晴れのち糀 340g』

募集人数：20 名（先着順・事前申し込み必須）

参 加 費：2,000 円（税込）

応募 URL：https://x.gd/HuSiU

◆『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。

〈商品概要〉

CRAFT MISO 生糀 400g	CRAFT MISO 生糀 650g
	
内　容　量：400g	内　容　量：650g
参考小売価格：551 円（税込）	参考小売価格：691 円（税込）
賞 味 期 限：6 ヶ月	賞 味 期 限：6 ヶ月

『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：友松、羅、松井、森山
TEL：03-5572-6062／FAX：03-5572-6065／Mail：hikarimiso@vectorinc.co.jp