

そのままでもおいしく食べられる新ジャンル味噌！  
ひかり味噌の大ヒット商品『CRAFT MISO 生糀』が、  
「かむろ坂さくらまつり」に 2000 食の限定試食と特別価格販売で登場！

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3月31日(日)に東京都品川区で開催される「かむろ坂さくらまつり」に出店いたします。



東京都品川区の不動前エリアで開催される「かむろ坂さくらまつり」は、都内屈指の美しさを誇る480mの桜のアーチの下、車道に交通規制をかけて歩けるようになるイベントです。地元人気店による飲食ブースを始め、地域の方々による活動発表など、幅広い年代の方が桜並木に集う1日です。

ひかり味噌は、多くの集客を見込む同イベントに出店し『CRAFT MISO 生糀』の2000食の試食と特別販売を行います。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。

<かむろ坂さくらまつり概要>

名称: KAMUROZAKA SAKURA MATSURI

日時: 2024年3月31日(日)12:00~16:00

会場: かむろ坂桜並木(山手通りかむろ坂下交差点~桐ヶ谷通り交差点)

住所: 東京都品川区西五反田4丁目

主催: かむろ坂さくらまつり実行委員会

URL: <https://kamurozaka-sakura-matsuri.com/>



## ◆ 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