

限定醸造クラフトみそ『CRAFT MISO 生糀 Precious』発売 新穀の米と大豆で仕込むフレッシュな味わい 2025 年 6 月 1 日 販売開始

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、そのままでもおいしく食べられる新しいタイプの“クラフトみそ”『CRAFT MISO 生糀』の限定醸造品『CRAFT MISO 生糀 Precious』をひかり味噌公式通販および、全国のスーパーマーケットなどで 2025 年 6 月 1 日より数量限定にて発売いたします。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



『CRAFT MISO 生糀』は、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た、塩分控えめでそのままでも美味しく食べられる新しいタイプの“クラフトみそ”としてご好評いただいています。2022 年の発売翌年には前年比 240%の販売個数を記録し、3 年目となる今年は前年比 140%の伸長を見込んでいます。新穀の米と大豆を贅沢に使い、一年で最も寒く仕込みに適しているといわれている大寒の時期に仕込んだ、年に一度だけ醸造する特別仕様の限定醸造クラフトみそを今年も数量限定で発売いたします。昨年の「手に入れることができなかった」というお客さまのお声から、今年は生産量を約 1.5 倍に拡大して販売いたします。

◆ 限定醸造クラフトみそ『CRAFT MISO 生糀 Precious』の特長

『CRAFT MISO 生糀』の限定醸造品『CRAFT MISO 生糀 Precious』は、北海道産大豆「ユキホマレ」と新潟県産米「コシヒカリ」を使用しています。大豆の中でも糖が高く、甘みとコクがあるのが特徴の大豆と米を使用することで、『CRAFT MISO 生糀』の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はそのままに、より余韻の広がる味わいに仕上げています。

<商品概要>

商品名：CRAFT MISO 生糀 Precious

内容量：400g

参考小売価格：540 円(税込)

賞味期限：6 ヶ月

発売日：2025 年 6 月 1 日（日）

※ ひかり味噌公式通販では予約受付中

ひかり味噌公式通販サイト『CRAFT MISO 生糀 Precious』ページ：

<https://www.hikarimiso.shop/c/miso/special-limited-miso/craftmiso-precious>

◆ 『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、「糀づくり・温度管理・ブレンド方法」に徹底的にこだわり、大豆・米・塩だけの無添加味噌に仕上げました。

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。

CRAFT MISO 生糀 650g 参考小売価格 626 円（税込） 賞味期限 6 ヶ月	CRAFT MISO 生糀 400g 参考小売価格 497 円（税込） 賞味期限 6 ヶ月	CRAFT MISO 生糀 Precious 400g 参考小売価格 540 円（税込） 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>

ひかり味噌公式通販：<https://www.hikarimiso.shop/>

<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