

ひかり味噌『CRAFT MISO 生糀』
クラフトみそをそのまま食べよう！
キャンプ場で1万人サンプリングキャンペーン 実施

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、「クラフトみそをそのまま食べよう！キャンプ場で1万人サンプリングキャンペーン」を実施いたします。

2023年4月22日(土)23日(日)に、富士山のふもとにある国内屈指の人気キャンプ・宿泊施設ふもつぱら(静岡県富士宮市麓156)で開催される、GOOUT JAMBOREE 2023のイベント会場では『CRAFT MISO 生糀』の無料配布に加え、同商品を使ったレシピもご試食いただけます。その後ゴールデンウィークにかけて全国のキャンプ場で合計1万人に無料配布いたします。キャンプの定番メニューであるバーベキューで、お肉や野菜につけてお召し上がりいただけます。新タイプのクラフトみそ『CRAFT MISO 生糀』をご家族やご友人たちと一緒にお試しください。絶好の機会です。

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が特長の『CRAFT MISO 生糀』は、塩分控えめでそのままでもおいしく食べられる新タイプの味噌として、2022年9月の発売以来、好評を得ています。その場ですぐに食べられるキャンプ場でのサンプリングキャンペーンを通して、更なる認知拡大を図ります。

< サンプリングキャンペーン詳細 >

① 試食イベント

配布場所：ふもつぱら(静岡県富士宮市麓156)

配布日程：2023年4月22日(土)23日(日)

配布数量：2000個 予定

② サンプル配布のみ

配布場所：全国のオートキャンプ場約40カ所

配布時期：2023年4月29日(土)～5月7日(日)

配布数量：合計8000個 予定

※会期中に関わらず、各会場ともなくなり次第終了となります。



< サンプリング商品概要 >

商品名：CRAFT MISO 生糀

内容量：サンプルサイズ 200g

賞味期限：製造日から6カ月

◆ 『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、無添加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 公式サイト: <https://www.hikarimiso.co.jp/craftmiso>

<p style="text-align: center;"> <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:関口・松田・大塚 TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp </p>
