

とろりとかける味噌『CRAFT MISO とろみ』が 100名様に当たる！Instagram プレゼントキャンペーン 2026年6月23日(火)より開始

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、新しいみそスタイルを創造する「CRAFT MISO」ブランドから、2026年3月に発売した新商品のボトル味噌『CRAFT MISO とろみ』1箱(10本入り)が合計100名様に当たるプレゼントキャンペーンを6月23日(火)よりInstagramにて開催いたします。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



【キャンペーン概要】

1. キャンペーン名

『CRAFT MISO とろみ』プレゼントキャンペーン

2. キャンペーン期間

2026年6月23日(火)～7月7日(火) 23:59

3. 応募方法

① ひかり味噌公式 Instagram アカウント (@hikarimiso) をフォロー

② 6月23日(火)の該当の投稿に「いいね」し、作ってみたい『CRAFT MISO とろみ』レシピ【A】30秒みそ汁【B】おてがる回鍋肉【C】デリサラダを、投稿から選びコメントして応募完了

[ひかり味噌公式 Instagram アカウントはこちら](#)

4. 当選連絡方法

Instagram のダイレクトメッセージにて個別にご連絡いたします。

5. 賞品

『CRAFT MISO とろみ』1箱(10本入り)を抽選で100名様にプレゼントいたします。

◆ 『CRAFT MISO とろみ』商品の特長

『CRAFT MISO とろみ』は、ひかり味噌独自の発酵技術により、いつもの味噌をとろりとやわらかい質感に仕込んだ点が特長です。ボトルから片手で簡単に使うことができ、サラダのドレッシングや洋食の味付けなど幅広い料理でお楽しみいただける、新感覚のボトル味噌です。

ボトルから片手でかけられる味噌

一般的な生味噌は、スプーンやお玉ですくい、溶いて使用する必要がありますが、本商品はフライパンにボトルから直接入れて調理したり、器に盛りつけた料理にそのままかけてお召上がりいただけます。片手でかけられるため調理がラクになり、より気軽に味噌料理をお楽しみいただけます。

味噌そのままの味わいで、さまざまな料理に使える

『CRAFT MISO とろみ』は、だしを加えていないため、味噌本来の風味や旨みを「そのまま味わえる」ことが魅力です。炒め物や煮物の調味料としてはもちろんのこと、和洋中を問わずさまざまな料理に活用でき、お湯に溶き鰹節を加えれば、簡単なみそ汁も作れます。濃厚でコクのある、とろりとした味噌は、しょうゆの代わりに、刺身や冷や奴にかけるのもおすすめです。

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

『CRAFT MISO とろみ』の使い方動画を公式ブランドサイトやSNSで公開中

・ Short Ver. : <https://youtube.com/shorts/42mNnmTLEXY?si=Gb6W8XMVzGUL6jWA>

・ Long Ver. : <https://youtu.be/DIa20EapFHQ?si=WvraRjV28iq-e0Et>

◆ 「Cozy 糀ブレンド製法」について

「Cozy 糀ブレンド製法」は、当社の熟練の蔵人が試行錯誤を重ね「温度管理・ブレンド方法」にこだわり抜いた独自の製法です。「CRAFT MISO」ブランド商品は「Cozy 糀」を使用し、手間と時間をかけて糀由来の甘みと旨みを最大限に引き出しています。

『CRAFT MISO とろみ』は、「Cozy 糀」をたっぷりを使用し、じっくり熟成させることで生まれる豊かなコクと自然な「とろみ」が特長です。糀由来のやさしい甘みと味噌の旨みが調和したバランスの良い味わいに仕上げました。

〈商品概要〉

商品名 : CRAFT MISO とろみ 370g

参考小売価格 : 540 円 (税込)

内容量 : 370g

賞味期限 : 12 ヶ月



＜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