

ひかり味噌 2025 年秋冬新商品発売
『大寒仕込み味噌 渾』
深い熟成の旨みと米糍の上品な甘みが
渾然一体となった新しい味わい

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、2025 年秋冬新商品として、長期熟成の天然醸造味噌『大寒仕込み味噌 渾』を、2025 年 9 月 1 日(月)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。伝統的な製法である大寒仕込みの長期熟成味噌をブレンドし、深い熟成の旨みと米糍の上品な甘みが調和した新しい味わいに仕上げた、本格的な天然醸造味噌です。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 『大寒仕込み味噌 渾』商品の特長

こだわりの大寒仕込み天然醸造味噌の中から、秘蔵の長期熟成味噌のみを数種ブレンドしました。熟成の深いコクと旨みがある味噌と、すっきりとした上品な甘みの残る若々しい味噌が渾然一体となって調和した複雑な味わいが特長です。もっと気軽に大寒仕込み味噌を味わっていただきたいという想いから誕生した当商品は、本格的な天然醸造味噌ながらブレンドによって多くの方に好まれる味わいに仕上がっています。

「ひかり味噌 ブレンドマイスター」の資格を持つ味噌ブレンド技術のプロフェッショナルが、確かな経験とノウハウを駆使し、選りすぐりの味噌を絶妙な配合比でブレンドしています。

◆ 「ひかり味噌 ブレンドマイスター」とは

ブレンドに関する豊富な知識と技術を持ち、当社独自の厳しい実技試験に合格した社員にのみ与えられる称号です。現在2名の社員が「ひかり味噌 ブレンドマイスター」の資格を有し、『大寒仕込み味噌 渾』のブレンドにも携わっています。

◆ 伝統的な製法 大寒仕込みとは

昨秋に獲れたばかりの大豆と米を贅沢に使い、一年で最も寒く、味噌の仕込みに適しているとされる1月末から2月初めの「大寒」の時期に味噌を仕込む伝統的な製法です。加温することなく、自然の力にまかせた天然醸造で発酵させ、初夏の気配が漂い始めた頃に「天地返し」を行い空気に触れさせることで発酵を促し、旨みやコクを引き出しています。

〈商品概要〉

大寒仕込み味噌 渾 400g	
	
参考小売価格：864 円（税込）	
内 容 量：400g	
賞 味 期 限：6 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