

ひかり味噌 食卓を美しく彩る『みそだれ 雅』を発売  
～ 甘酒の自然な甘みをプラス！オリーブオイルや旬野菜とも相性抜群 ～

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、『みそだれ 雅』をインターネットショッピングサイト「LOHACO（ロハコ）」にて2017年3月29日（水）から販売を開始いたしました。



■食卓でスタイリッシュに楽しむ味噌

味噌は、古くから日本人の健やかな食生活に寄り添い、調味料として調理過程で使われていますが、料理と一緒に食卓に並ぶことはほとんどありません。そのような中、味噌を手軽にさまざまな食材と合わせて食卓でご堪能いただきたいという思いから、このたび『みそだれ 雅（みやび）』を開発いたしました。

『みそだれ 雅（みやび）』は、味噌の芳醇な香りと風味に、みりんや甘酒、てん菜糖の自然な甘みと、昆布だしのやさしいま味を加え、掛けだれやサラダドレッシングとしてそのままお楽しみいただける味わいに仕上げました。舌に感じるやさしい甘みが、食材の味を上品に引き立てます。

味噌は、当社が年に一度、寒の時期だけに行う伝統的な味噌玉づくりで仕込んだ天然醸造味噌『名匠』を使用しており、少量でも長期熟成ならではの味噌の奥深い味わいを感じられます。

## ■機能に優れ環境にもやさしいガラス瓶を採用

味だけでなく容器にも趣向を凝らし、料理や食器になじむガラス瓶を採用しました。透明感のあるスタイリッシュなガラス瓶が食卓を美しく彩ります。またガラス瓶は空気などを通さないため、食卓に置いても風味が長持ちしやすく、使い終わった空き瓶はリユース、リサイクルできるなど機能と環境面においても優位性のある容器です。本商品のガラス瓶は、ご使用後に一輪挿しとしてもお使いいただけるデザインとなっております。

## ■簡単アレンジで広がる味噌の新しい楽しみ方

本商品はそのまま食材と合わせてお使いいただくのがおすすめですが、簡単アレンジで、さまざまな味と料理のバリエーションが広がります。

- ・ オリーブオイルとレモンの絞り汁を合わせてドレッシングに。お好みでブラックペッパーやハーブなどを加えてもおすすめです。
- ・ おにぎりや油あげ、しいたけ、ゆでたけのこなどの季節の野菜に塗って、軽く焼き目がつくまでオーブントースターで焼くと、素材のうま味を味噌の香ばしさとともにお楽しみいただけます。
- ・ 焼いた鶏や白身魚、ゆでた葉物野菜、豆腐などの掛けだれに。食材に合わせてにんにくや山椒などを加えても味のバリエーションが広がります。
- ・ 梅干しと合わせて軽く火であぶり、ごはんのおともに。細かく刻んだくるみや大葉、ごまを加えるなど、アレンジもお楽しみいただけます。

当社はこれからも発酵食品“味噌”の魅力をお伝えするとともに、さまざまな食のシーンに合わせた新しい発想の商品提案を通じて、皆さまの健やかな食生活に貢献できるよう努めてまいります。

## < みそだれ 雅 概要 >

価 格： 1,000 円（税別）

内 容 量： 125g

賞 味 期 限： 180 日

発 売 日： 2017 年 3 月 29 日（水）

販売チャンネル： LOHACO <http://lohaco.jp/>

当面の販売は【西日本エリア】のみとなります。

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌 PR 事務局（アンティル内） 畑、佐藤、稲留

TEL：03-6825-3020/FAX：03-6685-5266

メール：[hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp](mailto:hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp)

ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>