

ありそうでなかった簡単＆便利な調味料「シーズニング塩糀」

忙しい毎日でも本格的な料理があつという間に完成！！

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)が、9月1日に全国発売した「シーズニング塩糀」2品が、今注目を集めています。

下ごしらえから本格的な味付けまで、これ1本でラクラク！ありそうでなかった新しい調味料！

近年のスパイスやシーズニング市場の拡大を受けて、日本の伝統的な調味料である塩糀も、今やご家庭の定番調味料として普及を遂げています。塩糀といえば、肉や魚の下ごしらえに…というイメージが定着していますが、なかなか他の使用方法が思いつかないという方や、漬け込んでからどの程度味付けをすれば良いのか自信のない方も多いのではないのでしょうか？

今年の秋冬の新商品として発売された『シーズニング塩糀 ガーリックミックス』と『シーズニング塩糀 バジルミックス』は、そんな皆様の悩みを解決する簡単・便利な調味料として、今、注目を集めています。

この『シーズニング塩糀 ガーリックミックス / バジルミックス』は、糀に含まれる酵素の働きで食材のうま味が増すという塩糀の特長に加えて、糀独特の甘みと、ハーブとスパイスの調和によって、**本格的なプロの味をご家庭でお楽しみいただける**ことが最大の魅力です。

あまり時間をかけられない毎日のお食事やお弁当はもちろん、お友達を招いてのホームパーティーなど、さまざまなシーンで大活躍すること間違いなし！



お料理初心者からプロ級の方まで納得のできばえ！バリエーション豊かなレシピがたくさん！



あさりと水菜のバジル塩糀パスタ



ガーリック塩糀スペアリブ



マグロとアボカドのガーリック塩糀和え

『シーズニング塩糀 ガーリックミックス / バジルミックス』のおいしさの秘密は、厳選した6種のハーブとスパイス。ご家庭ではなかなか難しいハーブとスパイスの絶妙な組み合わせが、これ1本でバッチリ決まります。この複雑ななかにも後を引く風味があるからこそ、肉や魚などのメイン食材の味付けはもちろん、野菜炒めやパスタにサラダなど、どんなお料理にもマッチします。また、使い方も漬けたり混ぜたりと、とってもシンプルなので、

お料理が苦手な方でも簡単にお使いいただけます。

それぞれの商品のボトルにもおすすめのレシピが3点ずつ掲載されていますので、こちらを参考にしながらいろいろアレンジしても楽しいですね。

当社が発売前に行ったモニター調査にもたくさんのご応募をいただき、オリジナリティあふれるレシピの数々が投稿されました。モニターの皆さまのお声とおすすめレシピをご紹介します。

《モニターの皆さまのお声～MONIPLA ひかり味噌ファンサイトより》

<http://monipla.jp/hikarimiso/seasoning/> (※当イベントはすでに終了しています)

★シーズニング塩糀ガーリックミックスのキッシュ ～Ino様～

「塩麴だけでも結構おいしく調理できるのに、さらに調味されているってなんて、主婦の味方なのっ」

～キッシュ以外にもシーフードのアヒージョなどのレシピも考案してくださった Ino 様。イタリアンやスパニッシュの新レシピも楽しみにしています！



★ささみの胡麻まぶし揚げ ～ひろ様～

「一時期流行った塩麴。うちも実家で使っていました^^結婚してからは、あまり使うことはなかったのですが、今回こちらの商品を見てすごく気になっていたんですね～！」

～メインはもちろん、副菜やテーブルコーディネイトまでこだわりがうかがえるひろ様。これからは彩り豊かな食卓のお供にシーズニング塩糀がお役に立ちますように！



★シーズニング塩麴のチキンピラフ ～雪まるこ様～

「調味料は、バター以外はシーズニング塩麴だけなので☆楽ちんでしたわ☆」

～今にも食欲をそそるガーリックとチキンの香りが漂ってきそうですね。雪まるこ様が考案したこのレシピ、実は炊飯器で簡単にできるなんて驚きです！



■ 商品概要

商品	規格	参考小売価格 (税別)	商品特長
 シーズニング塩糀 ガーリックミックス	360g	400円	塩糀に、ガーリックをはじめとする6種類のハーブとスパイスを合わせました。塩糀が持つうま味と甘み、食欲をそそるガーリックの風味が特長の、新しいタイプの調味料です。
 シーズニング塩糀 バジルミックス	360g	400円	塩糀に、バジルをはじめとする6種類のハーブとスパイスを合わせました。塩糀が持つうま味と甘み、バジルのさわやかな香りが特長の、新しいタイプの調味料です。

※全国の総合スーパーや食品スーパーなどで発売中

●各種商品画像データをご用意しております。ご購入の際はひかり味噌までご連絡ください。

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 日下部・澤口

TEL: 03-5940-8848 / FAX: 03-5940-7791

ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井

TEL: 03-5689-0445 / FAX: 03-5689-0455

東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11 階