

『塩分ハーフ』新発売  
 しょっぱくない、だから料理にコクと旨みをプラス  
 料理をさらに美味しく楽しくする味噌

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、独自製法「ハーフ&ハーフ製法」を活用した、減塩タイプの味噌『塩分ハーフ』を発売します。塩分を50%カット(当社比)し、麴の甘みとともに大豆の旨みもしっかりと感じられるように仕上げました。通常の味噌としてはもちろん、塩味を大幅に抑えることで、お料理にコクと旨みをプラスする調味料として使いやすい、新しいタイプの味噌です。国産米100%使用。和食だけに留まらず、洋食やスイーツなど普段の料理にプラスし、料理をさらに美味しく楽しくする味噌『塩分ハーフ』。2023年9月1日(金)から、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



◆『塩分ハーフ』の特徴

塩分20から25%カットが一般的な減塩味噌。『塩分ハーフ』は、新製法「ハーフ&ハーフ製法」によって、塩分50%カット(当社比)を実現しました。「ハーフ&ハーフ製法」では、1次発酵で米の糖化を進め、2次発酵で味噌の旨みと香りを出し、素材の味わいが生きた味噌に仕上げました。50%減塩(当社比)なので、塩味は穏やか。麴の甘味が引き立ち、みりんや砂糖がなくてもやさしい甘さを感じることができます。通常の味噌としてはもちろんのこと、これだけで味が整う調味料としても使えます。たっぷり使ってもしょっぱくならない、だから料理にコクと旨みをプラスするのに最適です。

<商品概要>

商品名:塩分ハーフ

内容量:650g

参考小売価格:540円(税込)

賞味期限:製造日から6カ月



## ◆『塩分ハーフ』誕生の背景

新商品『塩分ハーフ』は、味噌の魅力を発信する活動を行なっている\*ひかり味噌アンバサダーのレシピや意見から着想を得ました。塩味を考慮して、味噌の味を微かに感じる程度しか入れられず料理の隠し味として使うことが多い味噌。料理の主役として「もっと味噌の味わいを楽しんでほしい」そんな思いから本商品の開発に至りました。『塩分ハーフ』のコクと旨みで料理がさらに美味しくなり、味噌料理のレシピアイデアが膨らみます。

### \*ひかり味噌アンバサダープログラム

「味噌を使いこなして、料理上手になろう！」をコンセプトに、味噌が好き、味噌のことをもっと知りたい、料理好き、食べることが好きという方にご参加いただき、SNS などを通じて、味噌の魅力を発信しています。多くの国で食されている日本が誇る発酵食品「味噌」の新たな楽しみ方や、味噌が日常にある健やかな食生活を推進しています。

アンバサダープログラム：<https://www.hikarimiso.co.jp/ambassador/>

## ◆オリジナルレシピ

「日々の暮らしを楽しくおいしく。ちょっとおしゃれに」をモットーに、新しいレシピを配信している料理家 ぐっち夫婦が提案する3種のオリジナルレシピをはじめ、ブランドサイトでは、様々な『塩分ハーフ』活用レシピをご紹介します。

『塩分ハーフ』公式ブランドサイト：

<https://www.hikarimiso.co.jp/enbunhalf/>



上「味噌と黒豆のパウンドケーキ」

右「味噌から揚げ」下「味噌ボロネーゼ」

## ぐっち夫婦 プロフィール

夫 Tatsuya、妻 SHINO の夫婦で料理家。

「日々の暮らしを楽しく美味しく。ちょっとおしゃれに」をモットーに、ライフスタイルに寄り添うレシピを考案し発信。YouTube チャンネル、ふたりごはん【料理家ぐっち夫婦の料理チャンネル】など SNS 総フォロワー数 100 万人以上を誇る。

雑誌・書籍出版、テレビ・イベントにも多数出演し、オンライン料理教室も開催。



＜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:金崎・松田・大塚

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp