

ひかり味噌 2026 年秋冬新商品発売

『円熟こうじのおみそ汁』『円熟こうじのおみそ汁 減塩』が リニューアル発売！人気のあげなすの具が新たに仲間入り

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、2026 年秋冬新商品として、当社ロングセラーの生味噌商品『円熟こうじみそ』を使用した即席みそ汁『円熟こうじのおみそ汁』および『円熟こうじのおみそ汁 減塩』をリニューアルし、2026 年 9 月 1 日(火)より、全国のスーパーマーケットなどにて発売いたします。同商品は、糀のまろやかな甘みと味噌の旨み、だしの豊かな香りを手軽に楽しめる、生みそタイプの即席生みそ汁です。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 『円熟こうじのおみそ汁』『円熟こうじのおみそ汁 減塩』商品の特長

当社のロングセラー商品である『円熟こうじみそ』は、大豆・米・塩だけを用いて作った無添加味噌です。『円熟こうじのおみそ汁』は、生みそタイプの即席みそ汁で、『円熟こうじみそ』を 100%使用しています。『円熟こうじみそ』の粒感を活かし、見た目にも手作り感のあるみそ汁に仕上げました。

『円熟こうじのおみそ汁 減塩』は、通常の『円熟こうじのおみそ汁』に対して塩分を 25%カットした減塩タイプです。減塩でありながら、おいしさはそのままに、飲みごたえのある味わいです。

『円熟こうじのおみそ汁』『円熟こうじのおみそ汁 減塩』ともに、調味料(アミノ酸)を使用せず、味噌本来の自然な味わいと香りを楽しんでいただける仕立てです。

◆ 『円熟こうじのおみそ汁』『円熟こうじのおみそ汁 減塩』リニューアルポイント

調味みそ

これまで粒みそとこしみそを 5 割ずつ配合していた調味みそを、粒みそ 10 割に変更しました。また、かつおと昆布の配合量を増やすことで、だしの風味をより感じやすく、糀の自然な甘みを引き立てる味わいに仕上げています。口に含んだ瞬間に広がる味噌の旨みと甘み、だしの豊かな香りをお楽しみいただけます。

具材

定番のわかめ、食感が楽しめる小松菜、人気のあげなすの 3 種類の具材でお召し上がりいただけます。従来品よりも 1 食あたりの具材重量を増やし、満足感がアップしています。

仕様

毎日の食事に取り入れていただきやすいよう、食数を 10 食から 6 食に変更し、手に取りやすい価格に見直しました。また、環境に配慮した紙の外装を採用しており、当社独自のエコマーク「ひかるエコ」対象品です。

〈商品概要〉

『円熟こうじのおみそ汁 6 食』	『円熟こうじのおみそ汁 減塩 6 食』
	
内 容 量: 6 食	内 容 量: 6 食
参考小売価格: 432 円 (税込)	参考小売価格: 432 円 (税込)
賞 味 期 限: 8 ヶ月	賞 味 期 限: 8 ヶ月

◆ 『円熟こうじみそ』について

『円熟こうじみそ』は、糴由来の自然な甘みとしっかりとした旨み、まろやかな味わい、豊かな香りが特長の大豆・米・塩だけで作った無添加味噌です。バランスのよい味わいで、お子さまからご年配の方まで幅広い世代に親しまれています。使用する大豆は、厳しい基準を満たした農場で栽培された有機 JAS 認定の有機大豆です。米には、甘みとふっくらとした質感が特長の国産米を使用しています。塩は、天日塩を使用し、単なる塩辛さにとどまらない、奥行きのある塩味を味噌にもたらしめます。

『円熟こうじみそ』は、その名の通り風味豊かでまろやかな味わいが支持され、発売から 30 年以上にわたり愛され続けている当社のロングセラー商品です。“「おいしい」を生み出す食卓のパートナー”として、これからも変わらぬおいしさと品質を皆さまにお届けしてまいります。

『円熟こうじみそ』ブランドサイト: <https://www.hikarimiso.co.jp/enjuku/>

＜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