

オーガニック味噌シェア No.1^{※1}のひかり味噌から 素材の自然なおいしさを楽しむ、オーガニックの麦味噌と玄米味噌を発売

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、家族の健康と安らぎを提供するため厳選した素材でつくる“麴商品”をコンセプトに立ち上げたブランド「麴の花」シリーズより『麴の花 無添加オーガニック麦味噌』、『麴の花 無添加オーガニック玄米味噌』を2019年2月18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。



■当社のサステナブルフードへの取り組み



昨今、安心安全だけでなく、サステナブルという観点からも食が選択されはじめています。環境に配慮した栽培を行うオーガニック食品の市場は伸長。また、食品購入時に重視する点に関する調査^{※2}によると、「おいしい」「健康にいい」「安全」の他、「環境に負荷をかけない」という回答があげられるなど、食の選択肢の一つとしてサステナブルへの関心が高まっています。

当社は食品メーカーとして、おいしく安心安全な商品を皆様にお届けすることはもちろん、早くから自然環境に負荷をかけることのないサステナブルの観点を取り入れ、味噌製造に従事してまいりました。その代表がオーガニック味噌です。有機 JAS 認証制度が確立される前から30年間にわたり取り組み、味噌市場全体のオーガニック味噌販売数量の約70%^{※1}のシェアを獲得。味噌業界におけるサステナブルフードのリーディングカンパニーとして市場を牽引しております。

■味噌の伸長カテゴリ、麦味噌と玄米味噌

健康志向の高まりにより、麦や玄米などの雑穀を利用したメニューや商品が身近に溢れています。一方でオーガニックの麦味噌、玄米味噌は全国でも数少ないことより、さまざまな味噌のおいしさを健やかに楽しみいただきたいと考え、オーガニック味噌シリーズから本商品を発売するに至りました。

※1 1日刊経済通信社調べ ※2 オーガニック白書 2017+2016 近未来予測参照

	<p>麴の花 無添加オーガニック麦味噌</p> <p>有機大麦、有機大豆、天日塩を使用。麦麴ならではの芳醇な香りが特長です。強い甘みの麦味噌に慣れない方も親しみやすいよう、15割麴ですっきりとした甘みに仕上げました。</p>	<p>参考小売価格： 660円(税別)</p> <p>内容量： 400g</p>
	<p>麴の花 無添加オーガニック玄米味噌</p> <p>有機玄米、有機大豆、平釜塩を使用。長期熟成によって玄米麴が醸し出す奥深いコクと香りが特長です。玄米の粒々とした食感もお楽しみいただけます。</p>	<p>賞味期限： 180日間</p>