

塩分が気になる方の毎日の食卓を応援！
ひかり味噌 『50%減塩みそ』を4月1日に発売
～ この味噌だけの特別製法で、おいしい高減塩率の味噌を実現 ～

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、『50%減塩みそ』を4月1日(土)より、インターネットショッピングサイトにて販売いたします。



< 商品概要 >

商 品 名：50%減塩みそ

内 容 量：500g

食 塩 相 当 量：5.3g(100gあたり)

※当社商品と比較し塩分を50%カット

参考小売価格：550円(税別)

賞 味 期 限：180日

発 売 日：4月1日

■減塩味噌の需要拡大

少子高齢化による健康が気になる世代の増加、健康長寿への意識の高まりなどにより、食生活における健康志向は年々拡大しています。当社が2012年に発売した『無添加 円熟こうじみそ 減塩』は、販売金額前年比150%超と、縮小傾向にある味噌市場において堅調に推移していることから、減塩食品、ひいては健康を訴求した食品へのニーズを実感しております。

■この味噌のために特別に生み出した製法で「毎日おいしく続けたい」ニーズに応える

このような消費者志向の拡大を受け、当社はこのたび、常に減塩を意識した厳しい食事制限を必要とする方に向けて、当社商品のなかで最高の減塩率となる『50%減塩みそ』を開発いたしました。大豆、米、塩とシンプルな原料でつくられる味噌は、極端な原料比率の変化が味に大きく影響するため、高い減塩率と品質を兼ね備えた味噌を開発することは困難とされてきました。実際に減塩率 50%以上の味噌を使用したことがある方を対象とした当社独自調査によると、「味が薄いけど我慢している」「うま味が足りない」「慣れればおいしい」といったネガティブな印象があることがわかりました。その一方で、「味噌は調味料として必須」「みそ汁が好き、毎日飲んでいる」というポジティブなコメントもあり、食事制限が必要な方のなかにも、味噌は食べたいという需要があることがわかりました。

今回当社が発売する『50%減塩みそ』は、本商品のために開発した特別な製法を取り入れ、塩分カットによる物足りなさを感じさせない、味噌らしい風味とおいしさを味わえる減塩味噌に仕上げました。当社が得意とする多品種味噌製造のノウハウ、これまで培ってきた味噌醸造技術を生かし、塩分率を調整しながらもしっかりと熟成させることにより、味噌らしい風味とうま味、糀の甘みを感じられる、バランスのとれた減塩味噌に仕上がっています。

■インターネットショッピングサイトで先行販売

減塩率の高い味噌をお求めになるお客様は、自身やご家族の食事制限に最適な食品を探求する傾向にあります。当社独自調査によると、「店舗を探し回った」「インターネットで見つけて購入した」という回答が見受けられました。『50%減塩みそ』は、必要とされている方に詳細な情報とともにお届けできるようインターネットショッピングサイトにて先行販売いたします。 ひかり味噌 楽天市場店 <http://www.rakuten.co.jp/hikarimiso/>

■料理研究家 管理栄養士 牧野直子先生もおすすめ！

「この味噌を使えば、味を大きく変えずに塩分制限ができるため、おいしい料理を召し上がっていただけます。」

減塩料理というと味が物足りないイメージですが、『50%減塩みそ』はそれがなく、甘みがあり、まろやか。野菜に直接つけて食べてもよいですね。調味料として使った際に、通常の味噌と比べて味が薄いという印象を受けないので、味噌料理全般に使えらると思います。特に油のコクが加わる炒めものや、だしの効いたみそ汁などがおすすめです。また、調理される方にとっても、いつもと同じ分量の味噌を使っても減塩になるので、手間が増えずいいですね。

牧野直子先生 プロフィール

1990 年女子栄養大学卒業。在学中より、栄養指導、教育活動に務める。1995 年独立後、フリーを経て、2004 年 有限会社スタジオ食の代表となり、さらに活動の場を広げる。保健センター、小児科での栄養相談も担当。テレビ、雑誌、WEB等でのダイエットや生活習慣病予防の栄養指導、レシピ提案、食育活動を行いながら、簡単で健康によい家庭料理の提案を目指している。女子栄養大学生涯学習講師、日本食育学会評議員、日本肥満学会員。

●ひかり味噌について

中央アルプスの伏流水が流れる、味噌の醸造に最適な長野県上伊那郡飯島町に最新鋭の工場を構え、厳選した原材料を使用した味噌の製造を行う。自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けするべく、早くから無添加・有機味噌に着目。代表商品である『無添加 円熟こうじみそ』は、無添加味噌カテゴリーにおいて7年連続No.1^(※)を獲得し市場をけん引。日本の有機 JAS をはじめ、米国の NOP 認証、欧州の EU 有機認証を取得した有機味噌、業界初のハラール認証を取得した味噌・即席みそ汁など、海外の食文化や嗜好を取り入れたオリジナル商品を開発し、日本の伝統食品「MISO」のおいしさを海外へ発信している。主力工場である飯島グリーン工場は、食品安全規格である BRC 認証を国内4番目、業界ではじめて取得。ISO9001、ISO14001 を取得し、品質や環境対策に関しても先進的に取り組んでいる。味噌醸造技術と即席みそ汁の加工技術を生かし、ライフスタイルと食生活の変化に合わせ、春雨スープ、スープフォー、雑穀入りスープなども展開。味噌を基軸とした健康な食生活に貢献する商品をお届けしている。(※) インテージ SRI 調べ(2009年1月~2015年12月)

社 名 : ひかり味噌株式会社

設 立 : 1951年(昭和26年)2月8日 ※創業 1936年(昭和11年)

本 社 : 長野県諏訪郡下諏訪町 4848-1

売 上 : 132億円 5600万円 (2016年9月決算)

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌 PR 事務局(ベクトル内) 徳丸、稲留

TEL: 03-6825-3020 / FAX: 03-6674-2730

メール: hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp

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