

ひかり味噌の技術と精神を詰め込んだプレミアムな味噌「銀座鼓特選」 ご長寿のお祝いに最適なギフトセットを販売

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)の子会社であるひかり発酵滋養株式会社は、ひかり味噌の味噌づくりの技術と精神を詰め込んだブランド「銀座鼓特選」(ぎんざくきとくせん)をオンラインショップにて販売しています。敬老の日に向けたご長寿のお祝いとしてお贈りいただける「銀座鼓特選」のプレミアムな味噌のギフトセットを、2023年9月1日(金)~9月13日(水)の期間限定で、お得な価格で販売いたします。



●「銀座鼓特選」味噌

当社が培ってきた味噌づくりの技すべてを注ぎ、つくりあげた特選味噌です。年にたった一度だけの大寒仕込みを経た天然長期熟成味噌と、オーガニック素材にこだわった有機味噌を取り揃えています。



◇天然醸造・三年熟成 雅(みやび) 500g

三年もの長期熟成によって生みだされる重厚感のある発酵の滋味。年に一度、大寒の時季に仕込み、銘米コシヒカリと味噌のための国産大豆、国産海塩を使用。『雅』の力強いうま味と深い発酵の香り、コクを生かせば、だしを取らなくても味噌汁が美味しく仕上がります。

◇天然醸造・二年熟成 華(はな) 500g

二年長期熟成ならではの発酵の深みと、奥深くのびやかで芳醇なうま味も兼ね備えた絶妙な調和が味わえる大寒仕込み味噌。『華』と同じくこだわりの国産素材を使用。味わいのバランスの良さは、料理の味を上手にまとめます。まろやかな塩味は、他の調味料とも相性が良く、さまざまなお料理にお使いいただけます。

◇有機大豆・有機米 100% 禅(ぜん) 甘口白糍 500g

選び抜いた有機大豆と有機米を使用した有機味噌。丁寧に育まれた有機栽培の大豆と米を贅沢に使用し、華やかな香り漂う白粒味噌に仕上げました。冴えた色味の鮮やかな表情と軽やかな旨み、柔らかな甘みと控えめな塩味は、味噌の楽しみを広げてくれます。

◇有機大豆・有機米 100% 禅(ぜん) 熟成赤糍 500g

赤味噌の力強い香りと旨み、たっぷりと麴を使用した白粒味噌のまろやかさと甘さを兼ね備えた赤粒味噌です。発酵と熟成を入念に見守り、四季を通して変わらぬ美味しさを実現しています。熟成赤糍は、満足感のある旨みと、毎日の食事のお供として飽きることのない奥行きのある味わいをご提供いたします。

【ご長寿祝いギフトセット 商品一覧】

- ・9月1日(金)～9月13日(水)ご注文分までの期間限定で、通常価格から10%割引いたします。
- ・ギフトラッピングを無償で承ります。送料は別途頂戴いたします。



雅・華・禅 甘口白糍セット
5,006
販売価格:5,562円(税込)



雅・華 セット
3,956
販売価格:4,396円(税込)



禅 熟成赤糍/甘口白糍 セット
2,100
販売価格:2,333円(税込)

銀座鼓特選 オンラインショップURL: <https://www.ginzakuki-shop.com/>

＜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