

新感覚甘酒『晴れのち糀』がもらえる！ 東京都・神奈川県のレストランにてサンプリングキャンペーンを実施

ひかり味噌株式会社※¹（長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博）は、株式会社ぐるなび（東京都千代田区、代表取締役社長 杉原 章郎）とタイアップし、新感覚甘酒『晴れのち糀』の試飲および無料サンプリングキャンペーンを、東京都および神奈川県の飲食店 3 店舗にて 2025 年 9 月 30 日（火）より実施いたします。

『晴れのち糀』は、従来の甘酒とは異なる、酸味爽やかな新感覚甘酒です。爽やかな酸味を出すために、通常の甘酒作りでは使わない“白麹”を使用しています。自由にアレンジができる濃縮タイプで、日常の様々なシーンにおいてお好みの割り方でお楽しみいただけます。

※¹ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 『晴れのち糀』飲食店サンプリングキャンペーン概要

期 間：2025 年 9 月 30 日（火）～2025 年 10 月 31 日（金）※なくなり次第終了

対象店舗：

- ・カフェ マンマナターレ（東京都台東区花川戸 1-15-1 フェスタ花川戸 105）
- ・Tharros（タロス）（東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷 SEDE ビル 1F）
- ・出世居酒屋 いっすんぼうし 横浜東口店（神奈川県横浜市西区高島 2-6-32 日産横浜ビル 2F）

参加方法：期間中に対象店舗へご来店ください。『晴れのち糀』水割り 1 杯のご試飲と、同商品 1 本およびそのレシピを紹介するリーフレットをもれなくプレゼントいたします。

◆ 『晴れのち糀』の特長

1. 従来の甘酒とは異なる、酸味爽やかな新感覚甘酒

『晴れのち糀』の最大の特長は、従来の甘酒にはない甘酸っぱい味わいです。爽やかな酸味を出すために、通常の甘酒作りでは使わない“白麹”を使用いたしました。白麹が作り出すクエン酸の酸味で、日常の様々なシーンにおいてカラダとココロを晴らしします。

2. いろいろなアレンジを楽しめる2倍濃縮タイプ

2倍濃縮タイプなので自由にアレンジ可能です。割り方次第で味が変わるため、自分好みのスタイルやシーンで楽しめます。アレンジレシピは、公式ブランドサイトにて発信しています。

晴れのち糀 340g

参考小売価格：540 円（税込）
賞 味 期 限：10 ヶ月※2

『晴れのち糀』公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/harenochikoji/>

※2 2025 年 9 月製造分より賞味期限を 180 日から 10 ヶ月に延長しました。

◆ 株式会社ぐるなび概要

1996 年に飲食店情報サイト「ぐるなび※3」を開設。詳細なメニュー情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店 DX のベストパートナー」としてさらなるサービスの拡充を図っています。

※3 2023 年 10 月に「楽天ぐるなび」へ名称変更

<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