

ひかり味噌 2026 年秋冬新商品発売

新感覚甘酒『晴れのち糀 ストレート 1000ml』新発売

発売を記念して、試飲イベントも実施

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 以下、当社)は、2026 年秋冬新商品として、新感覚甘酒『晴れのち糀 ストレート 1000ml』を、2026 年 9 月 1 日(火)から、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。

『晴れのち糀』は、従来の甘酒とは異なる爽やかな酸味が特長の新感覚甘酒です。通常の甘酒づくりでは使わない“白麹”を使用することでクエン酸が生成され、ヨーグルトのような爽やかな酸味を生み出します。2025 年春に発売した希釈タイプの『晴れのち糀 340g』は、水や炭酸などさまざまな割り方でお楽しみいただいております。このたび、毎日の習慣として甘酒を飲みたい方に向けて、希釈せずにそのまま飲める『晴れのち糀 ストレート 1000ml』が登場しました。爽やかな酸味のある味わいはそのままに、割る手間なくすぐ飲むことができる、手軽で飲み続けやすい甘酒です。

※¹ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 『晴れのち糀 ストレート 1000ml』商品の特長

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。爽やかな酸味を引き出すために、通常の甘酒づくりでは使わない“白麹”を使用しています。希釈タイプの『晴れのち糀 340g』と同様、白麹がつくり出すクエン酸の酸味により、さっぱりとした味わいに仕上げています。

希釈の手間を省いたストレートタイプ

『晴れのち糀 ストレート 1000ml』は、希釈タイプの『晴れのち糀 340g』を水で 1:1 に割った基本の味わいを再現しました。製造時にしっかり攪拌することで、なめらかな口当たりとすっきり飲みやすい味わいに仕上げて

います。お酒や炭酸など好きな割材でアレンジを楽しむ希釈タイプに対して、『晴れのち糀 ストレート 1000ml』は希釈せずにそのまま飲めるため、毎日の甘酒習慣にも取り入れやすい商品です。朝の一杯としてはもちろん、運動後やお風呂上がりの水分補給にも適しており、1000ml 入りの徳用サイズのため、ご家族でもお楽しみいただけます。

◆ 駅直結のショッピングセンターにて試飲イベントを実施

『晴れのち糀 ストレート 1000ml』の発売を記念し、JR 駅直結のショッピングセンター、ビーンズ阿佐ヶ谷とシャポー市川で試飲イベントを実施いたします。当日は、同商品および『晴れのち糀 340g』を各会場で 1 日 1,000 杯提供するほか、特別価格で販売し、商品の認知拡大を図ります。



〈イベント概要〉

日 時・場 所:2026 年 8 月 22 日(土) 10:00~19:00 JR 中央線・総武線阿佐ヶ谷駅直結「ビーンズ阿佐ヶ谷」にて
2026 年 8 月 29 日(土) 10:00~19:00 JR 総武線市川駅直結「シャポー市川」にて
実 施 内 容:2026 年 9 月 1 日(火)発売の『晴れのち糀 ストレート 1000ml』と『晴れのち糀 340g』の試飲提供、および販売
特別販売価格:『晴れのち糀 340g』 300 円(税込)
『晴れのち糀 ストレート 1000ml』 400 円(税込)

〈商品概要〉

NEW! 『晴れのち糀 ストレート 1000ml』	晴れのち糀 340g
	
内 容 量:1000ml	内 容 量:340g
参考小売価格:648 円(税込)	参考小売価格:540 円(税込)
賞 味 期 限: 10 ヶ月	賞 味 期 限: 12 ヶ月※2

※2 2026 年 2 月製造分より賞味期限を 10 ヶ月から 12 ヶ月に延長

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

＜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