

**ヨーグルトのような新感覚甘酒『晴れのち糀』
「かむろ坂さくらまつり」に出店
～2,000杯限定の試飲と特別価格での販売～**

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)は、2025年3月30日(日)に東京都品川区で開催される「かむろ坂さくらまつり」に出店いたします。

※「噌」は口偏に曾



東京都品川区の不動前エリアで開催される「かむろ坂さくらまつり」は、都内屈指の美しさを誇る480mの桜のアーチの下の車道に交通規制をかけて歩けるようになるイベントです。地元人気店による飲食ブースを始め、地域の方々による活動発表など、幅広い年代の方が桜並木に集います。春の訪れを感じさせ、訪れる方々に癒しと楽しみを提供する当イベントは今年で10回目の開催となります。

ひかり味噌は、多くの集客を見込む同イベントに昨年に続いて今年も出店し、2025年春夏新商品『晴れのち糀』の2,000杯の試飲と特別販売を行います。酸味があるすっきり爽やかな味わいで、飽きることなく自分好みのスタイルやシーンで楽しめる新感覚甘酒『晴れのち糀』の認知拡大を図ります。

<かむろ坂さくらまつり概要>

名称：KAMUROZAKA SAKURA MATSURI

日時：2025年3月30日(日) 11:30～16:00

会場：かむろ坂桜並木(山手通りかむろ坂下交差点～桐ヶ谷通り交差点)

住所：東京都品川区西五反田4丁目

主催：かむろ坂さくらまつり実行委員会

URL：<https://kamurozaka-sakura-matsuri.com/>



◆ 販売商品

『晴れのち糀 340g』

特別販売価格：400 円（税込）

◆ 『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』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