

『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』  
“味噌の初物”今年も数量・期間限定発売  
～日本酒とのペアリングを楽しむオリジナルレシピも～

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、“味噌の初物”として味わう大寒仕込みの天然醸造味噌『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2023年版を、2023年10月1日(日)から、全国のスーパーマーケットなどで数量・期間限定で発売いたします。



◆ 毎年恒例 “味噌の初物”

フランス語で新しいを意味する“ヌーボー”を商品名に冠した、“味噌の初物”という新しいコンセプトの味噌。長期熟成味噌は、長い時間をかけて発酵・熟成することで濃厚で華やかな旨みを引き出しますが、『味噌ヌーボー 初熟』は、明るい色調、フレッシュな味わいを楽しめる若い味噌です。余計なものは加えず、非加熱方式により、素材のおいしさを活かしたまま出荷。新穀の米と大豆を用いて「大寒仕込み」という伝統的な手法で仕込みました。微かな大豆の風味とフルーティーな発酵香が重なり、フレッシュな味わいに仕上がっています。2021年から発売を開始したこの味噌は、リピーターも多く、昨年は、公式通販サイトにおいて予約販売の段階で予想を上回る多くのお客様からご注文をいただきました。毎年恒例となった“味噌の初物”『味噌ヌーボー 初熟』は、期間限定商品として人気を博しています。



## ◆ 一年にたった一度だけ 伝統的な「大寒仕込み」でつくられる天然醸造味噌

『味噌ヌーボー 初熟』は、「大寒仕込み」で仕込んだ天然醸造味噌。昨秋、とれたばかりの大豆と米を贅沢に使い、一年でもっとも寒く、味噌の仕込みに適しているとされる1月の大寒の時期に味噌を仕込みます。加温することなく、自然の力にまかせた天然醸造で発酵させ、初夏の気配が漂い始めた頃には「天地返し」を行い、空気に触れさせることで発酵を促し、旨みやコクを引き出しています。原料は、特別な味噌に相応しい、前年秋に収穫したばかりの新穀のコシヒカリ米と、味噌のためにつくられた国産大豆「トヨマサリ」、国産海塩「海はいのち」を使用しています。米麴の割合は、大豆1に対して、1.2 使用した 12 割。麴の甘味が感じられます。

## ◆ 『味噌ヌーボー 初熟』2023年 味わいの特長

2023年 は昨年 に比べ、冬らしい寒さと暖かい春を迎え、味噌の仕込みに適した天候に恵まれました。その結果、低温でじっくりと発酵し、若々しさの中にしっかりと甘味と旨みを感じられる味わいに仕上がりました。みずみずしくしっとりとした舌ざわりで、甘酸っぱいパイナップルを彷彿とさせる、フルーティーな香りが特長です。

「味噌ヌーボー 初熟」は、天候や原料の状態によってその年ならではの風味となり、それぞれの年ごとに違いを感じられる、ワインのヌーボーのように楽しめる味噌です。

### < 商品概要 >

商品名：『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2023年

参考小売価格：756円(税込)

内容量：400g

賞味期限：6ヶ月

※数量・期間限定販売



## ◆ 日本酒とのマリアージュをお楽しみいただけるオリジナルレシピ

「味噌ヌーボー 初熟」のフレッシュな味わいをいかしたレシピは、日本酒との相性も抜群です。味噌を加えることで、料理がより風味豊かになり、日本酒の華やかな香りや味わいをさらに引き立てます。

今回ご紹介する2種のオリジナルレシピをはじめ、ブランドサイトでは、様々な『味噌ヌーボー 初熟』活用レシピをご紹介いたします。

『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイト:

[https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau\\_hatsunari/](https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/)



和薬味の肴味噌



しめ鯖の味噌和え

<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