

ひかり味噌 2025 年秋冬新商品発売 2025 年『味噌ヌーボー 初熟（はつなり）』 “味噌の初物” が今年も数量・期間限定で登場

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 以下、当社)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）』 2025 年版を、2025 年 10 月 1 日（水）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。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 毎年恒例 “味噌の初物”『味噌ヌーボー 初熟』

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です。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』は味噌として完成したばかりのフルーティーでフレッシュな味わいの若い味噌です。新穀の米と大豆を用い「大寒仕込み」という伝統的な手法で仕込みました。米・大豆・塩だけで作った無添加味噌で非加熱方式のため、素材のおいしさを活かしたまま出荷しており、微かな大豆の風味とフルーティーな発酵香が重なった、出来立ての味噌の味わいをお楽しみいただけます。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新潟県産米「コシヒカリ」と、北海道産大豆「トヨマサリ」、長崎県産塩「海はいのち」を使用しています。米麴の割合を、大豆 1 に対して 1.2 使用した 12 割にこだわることで、麴の甘味を引き出しました。

2024 年の『味噌ヌーボー 初熟』は、昨年に比べて売上が 120% 以上に伸長。公式通販サイトでの事前予約も年々増加し、SNS でもその味わいと“味噌の初物”というコンセプトが話題を呼びました。毎年恒例となった年に一度しか味わえない『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。

◆ 2025 年『味噌ヌーボー 初熟』味わいの特長

『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。2025 年『味噌ヌーボー 初熟』は麴の品質に恵まれ、雑味のない澄んだ仕上がりとなりました。発酵が進む今年の 2 月から 4 月中旬にかけては気温が低く、ゆっくりと時間をかけて熟成が進行し、天地返しを行った 4 月末以降も例年よりも低めの気温が続いたことで、素材本来の風味がじっくりと引き出されています。“味噌の初物”にふさわしく、新穀の原材料由来のフレッシュで上品な甘みと、“果汁滴る熟したパイナップル”を思わせるようなフルーティーな香りが調和した味わいが特長です。

◆ 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です。昨秋に獲れたばかりの大豆と米を贅沢に使い、一年で最も寒く、味噌の仕込みに適しているとされる 1 月末から 2 月初めの厳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「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。

〈商品概要〉

2025 年 味噌ヌーボー 初熟（はつなり） 400g

参考小売価格：756 円（税込）
内 容 量：400g
賞 味 期 限：6 ヶ月
発 売 日：2025 年 10 月 1 日

※ 数量・期間限定販売

※ 『味噌ヌーボー 初熟』 公式ブランドサイト：https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/

＜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