

ひかり味噌×料理研究家 茂庭 翠氏 2025 年『味噌ヌーボー 初熟』コラボレシピを公開 ワインに合う味噌レシピ

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、2025 年 10 月 1 日(水)に 2025 年『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』を発売します。『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイトと、当社公式 HP のレシピページにて同商品を使用したワインに合うオリジナルレシピを公開しています。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾

- ・『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイト：https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/
- ・ひかり味噌公式 HP レシピページ：<https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/>



◆ 料理研究家考案 ワインに合う 2025 年『味噌ヌーボー 初熟』レシピ

食の魅力をさまざまなメディアで発信する料理研究家・フードスタイリストの茂庭 翠氏に、2025 年『味噌ヌーボー 初熟』を使ったワインに合うレシピを開発していただきました。

◆ 赤ワインに合うレシピ「牛肉と蒸しなすの味噌チーズソース」

2025 年『味噌ヌーボー 初熟』の華やかな甘みと深い旨みの特長をいかし、味噌を水で溶いただけのソースに仕立てました。シンプルながらも、『味噌ヌーボー 初熟』のフルーティーな風味が際立ち、新しいおいしさとの出会いを感じられます。気軽に作れるシンプルかつ、おしゃれな一皿です。

レシピページ：<https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/2719-2/>



◆ ロゼワインに合うレシピ「鶏むね肉の梅だし煮 味噌添え」

濃い出汁で茹で、しっとりと仕上げた鶏むね肉に、梅干しの酸味がふんわり香る、上品な味わいの一品。2025 年『味噌ヌーボー 初熟』は、出汁に溶かす鶏肉に添えて食べることで、甘みと旨みが引き立ち、味に奥行きが生まれます。出汁、鶏の旨み、梅干し、そして味噌の味の重なりを感じることができます。

レシピページ : <https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/2718-2/>



◆ 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。

〈商品概要〉

商 品 名 : 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



◆ レシピ考案者 料理研究家 / フードスタイリスト 茂庭 翠 氏

料理研究家・フードスタイリスト。東京都出身。学生時代は調理学を専攻し、飲食店運営やフレンチ料理教室助手、料理広告制作などを経て独立。以後、企業レシピ開発や広告を中心に、雑誌、イベントなど食の分野で幅広く活動。



＜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