

ひかり味噌×サントリーによる「初物」コラボが実現
『味噌ヌーボー 初熟』2022年版
×
『SUNTORY FROM FARM 日本の新酒 2022』
“味噌”と“ワイン”の新たな組み合わせが楽しめるコラボレシピを公開

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、2022年10月1日(土)に発売した『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2022年版と、サントリー株式会社が2022年11月3日(木)から全国で発売する日本ワイン『SUNTORY FROM FARM 日本の新酒 2022』とのコラボレーションを実施します。味噌の味わいを活かした、ワインに合うオリジナルレシピを2022年10月3日(月)、『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイトに公開します。



◆ ひかり味噌×サントリーが「初物」同士を使ったコラボレシピを開発

当社は昨年“味噌の初物”という新しいコンセプトの味噌『味噌ヌーボー 初熟』を発売し、この時期だけしか味わえない新しい秋の風物詩としてご好評いただきました。2022年10月1日(土)には『味噌ヌーボー 初熟』2022年版を数量・期間限定で発売開始いたしました。

また、サントリー株式会社は今年、日本の風土の中で作り手の技術と愛情によってつくられるお酒、という日本ワインの魅力をより多くのお客様に伝える新ブランド『SUNTORY FROM FARM』を立ち上げ、採れたてぶどうのフレッシュなおいしさと旬の喜びを閉じ込めた『日本の新酒 甲州 2022』と『日本の新酒 マスカット・ベリーA ロゼ 2022』を2022年11月3日(木)に発売します。

HIKARI MISO

大寒仕込みの伝統的な手法で仕込み、国産の新米と新穀の大豆を用いて作られた『味噌ヌーボー 初熟』と、旬のぶどうを使い開発された国産ワイン『SUNTORY FROM FARM』は、ともに「国産」「初物」「職人のこだわりにより生まれた品」という共通の特徴があり、今回のコラボレーションによるオリジナルレシピ開発が実現しました。

それぞれのワインに合う『味噌ヌーボー 初熟』を使用したオリジナルレシピを『味噌ヌーボー 初熟』の公式ブランドサイトやサントリーのECサイト「ワイン日和 FROM FARM」にて公開します。

「味噌」のフレッシュな味わいをいかしたレシピと、同じくフレッシュな香りの「ワイン」の新しい組み合わせをお楽しみいただけます。ぜひご家庭でお試しいただき、初物同士による新たな日本の食文化をご体感ください。

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

サントリー「ワイン日和 FROM FARM」※:<https://japan-wine.direct.suntory.co.jp/>

※2022年11月3日より同コラボレーションレシピ公開予定

レシピ詳細ページ:

https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/images/pdf/suntory_collaboration2022.pdf

◆ レシピ① 「ぶりの味噌タルタル」と『日本の新酒 甲州 2022』のマリアージュ



ぶりの刺身と香味野菜のタルタルは味噌で味を調え、コク深い味わいに。すっきりとしたワインによく合う一品。

◆ レシピ② 「味噌を絡める きのこの紙包み蒸し」と『日本の新酒 マスカット・ベリーA ロゼ 2022』のマリアージュ



ローリエの香りが移ったキノコに味噌を絡めて食べるスタイルです。きのこやベーコンのコクのあるうま味は華やかなワインの風味を引き立たせます。

◆ 『味噌ヌーボー 初熟』2022 年

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天然醸造味噌。若々しい味わいが特長の「味噌ヌーボー 初熟」は、その年の天候や原料の状態によって、年ごとに違う味わいを感じられる味噌です。2022 年は昨年に比べて冬から春にかけての気温が低かったため、発酵の過程において、麴の糖化、タンパクの分解がゆっくり進んだと考えられます。その結果、素材の風味と質感が残り、ホクホクとした食感の上品な味わいの味噌に仕上がりました。こだわりの国産原料を使用し、素材のおいしさを活かした非加熱方式の無添加味噌です。

『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイト:

https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/



MISO NOUVEAU
2022.



◆ サントリー『SUNTORY FROM FARM 日本の新酒 2022』

採れたてぶどうのフレッシュなおいしさ&旬の喜びを閉じ込めた登美の丘ワイナリー醸造のワイン。山梨県産の日本固有品種ぶどうを100%使用し、日本の旬の食事に合う味わいに仕上げています。



SUNTORY
FROM FARM
Originated in 1909

〈SUNTORY FROM FARM 日本の新酒 甲州 2022〉

白／辛口 750ml

和柑橘の爽やかな香りと酸味が心地よく感じられる、気分が華やぐような味わいです。

〈SUNTORY FROM FARM 日本の新酒 マスカット・ベリー-A ロゼ 2022〉

ロゼ／やや辛口 750ml

ほのかな甘みと爽やかな酸味のバランスが良く、フルーティで心躍るような味わいです。



SUNTORY FROM FARM:

<https://www.suntory.co.jp/wine/nihon/>

＜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:関口・松田・大塚

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp