

“秋の初物”に関する調査を実施

約 60%が「新米は味噌汁と一緒に味わいたい」と回答

2026 年『味噌ヌーボー 初熟（はつなり）』で、新米と楽しみたい味噌レシピも紹介

ひかり味噌株式会社※¹（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 2026 年『味噌ヌーボー 初熟（はつなり）』の発売に合わせ、“秋の初物”に関するアンケート調査を実施しました。その結果、秋の初物として「新米」を楽しみにしている人は 86%にのぼりました。また、約 60%が新米を食べる際に「味噌汁と一緒に食べたい」「ごはんに合うおかずを用意したい」と回答しました。この結果を受け、『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイトでは、新米と楽しみたい味噌レシピをご紹介します。

※¹ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾

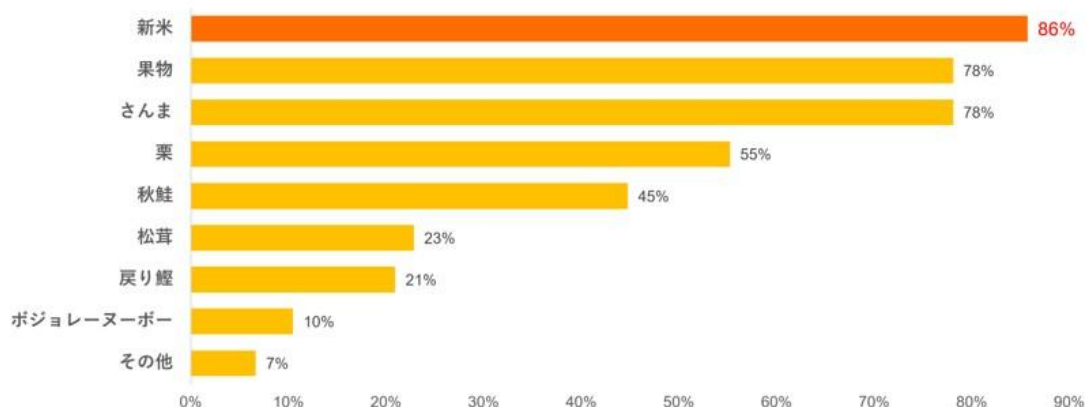


◆ “秋の初物”に関する調査結果

86%が「新米」を楽しみにしている

当社がひかり味噌アンバサダー※²105 名を対象に実施したアンケートでは、“秋の初物”として楽しみにしている食べ物として、86%が「新米」と回答し、最も高い結果となりました。次いで、「果物」と「さんま」がそれぞれ 78%で続きました。実りの秋を象徴する食材のなかでも、とりわけ新米への期待が高いことがうかがえます。

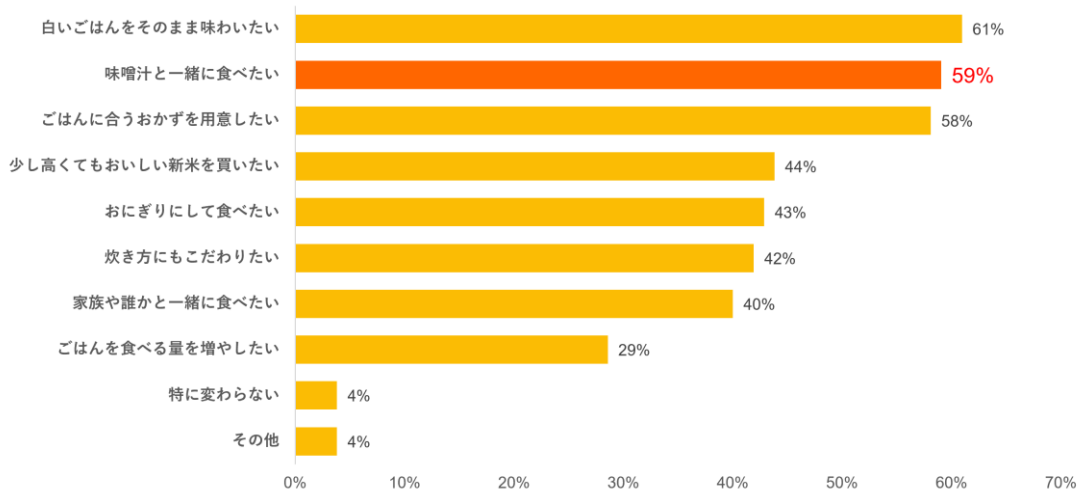
Q1. あなたが秋の「初物」として、楽しみにしている食べ物はありますか？（複数回答）



新米を食べる際、約 60%が味噌汁やおかずと一緒に食べたいと回答

新米をどのように楽しみたいかを尋ねたところ、「白いごはんをそのまま味わいたい」が 61%で最多となりました。次いで「味噌汁と一緒に食べたい」が 59%、「ごはんに合うおかずを用意したい」が 58%と続きました。炊きたての新米そのものを味わいつつ、味噌汁やおかずとともに楽しむ、秋ならではの食卓への期待がうかがえます。

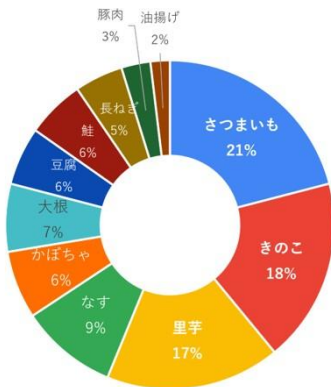
Q2. 新米を食べるとき、何か特別なことをしたり、意識することはありますか？（複数回答）



新米と食べたい「秋の味噌汁」の具材、1位はさつまいも

Q3. 新米と一緒に食べる「秋の味噌汁」に入っていたらうれしい食材は何ですか？（単一回答）

新米と一緒に食べる「秋の味噌汁」に入っていたらうれしい食材を聞いたところ、1位「さつまいも」21%、2位「きのこ」18%、3位「里芋」17%となりました。秋らしい甘みや香り、ほくほくとした食感を楽しめる食材が上位を占めています。



さつまいもの味噌汁



なめことえのきの味噌汁



里芋の味噌汁

アンケート調査概要

- ・調査方法: Web アンケート
- ・調査期間: 2026 年 8 月
- ・調査対象: ひかり味噌アンバサダー※2 105 名
- ・有効回答数: 105 名
- ・調査主体: 株式会社アサヒパック・ひかり味噌株式会社（共同調査）

※2 当社が運営するアンバサダープログラムに参加する一般消費者。味噌や料理、食べることが好きな方々が、当社とともに SNS などを通じて味噌の魅力を発信する活動を行う。アンバサダーには味噌や当社商品に関する情報が届くほか、商品モニターや限定イベントなど、味噌を楽しむ企画に参加することができる。

◆ 『2026 年 味噌ヌーボー 初熟』 レシピ

新米の楽しみ方として、炊き立ての新米を味わったり、「ごはんに合うおかずを用意したい」という方にもおすすめのレシピを紹介いたします。



【新米で作る味噌混ぜご飯】

新米そのもののおいしさと、2026 年『味噌ヌーボー 初熟』の味わいが、シンプルに楽しめる混ぜご飯です。お好みでごま、ねぎ、のりなどを散らすのもおすすめです。艶やかで甘い新米と味噌がよく合います。

レシピ URL: <https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/2785-2/>



【味噌ヌーボー初熟のたたき】

2026 年『味噌ヌーボー 初熟』をサーモンにまといせ、味をなじませます。生の春菊や白髪ねぎなどと一緒に、味噌をそのままいただくことで、味噌のフレッシュでフルーティーな香りまでお楽しみいただける一品です。

レシピ URL: <https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/2784-2/>

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

◆ 2026 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。2026 年『味噌ヌーボー 初熟』は、低温でじっくりと熟成させることで、明るく艶やかな色合いを保ちながら、若摘みパイナップルを思わせるみずみずしいフルーティーな香りと、やわらかく広がる旨みを引き出し、軽やかでありながらも奥行きのある味わいに仕上げました。まだ若いフレッシュな味わい、わずかに残る米の粒を感じながらお楽しみいただけます。

◆ 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「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「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〉

商 品 名: 2026 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

※数量・期間限定発売



＜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