

即席みそ汁「産地のみそ汁めぐり」から新商品発売

～その日の気分で選ぶ 産地のみそ汁～

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、各地の名産味噌を手軽に美味しく味わえる生味噌タイプの即席みそ汁「産地のみそ汁めぐり」から、『産地のみそ汁めぐり 8 食』と具も選べる『産地のみそ汁めぐり 16 食』を 2023 年 3 月 1 日(水)より全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



新商品『産地のみそ汁めぐり 8 食』と『産地のみそ汁めぐり 16 食』は、日本各地に広がる味噌の名産地から選りすぐった 4 種類の異なる味噌と具を組み合わせた即席みそ汁のアソートです。まるで旅しているかのように各名産地を巡り、その日の気分や料理に合わせて、味噌を選ぶ楽しさをお届けいたします。また、化学調味料を使用せずに味噌本来の旨みやコクを生かし、シンプルな具と組み合わせることにより、飽きることなく毎日召し上がっていただけるみそ汁に仕上げています。

名産味噌は「仙台みそ合わせ」「信州みそ」「三州豆みそ合わせ」「九州麦みそ合わせ」の地方色豊かな 4 種類。8 食入りの具は定番人気の「わかめ・ねぎ・麩」が 1 袋に入っており、大き目にかつされたねぎの食感がアクセントに。16 食入りの具には、「油あげ」「長ねぎ」「わかめ」「豆腐」の 4 種類が 4 食ずつ揃い、4 種類の味噌との組み合わせで合計 16 種類のみそ汁が楽しめます。

「仙台みそ合わせ」「三州豆みそ合わせ」「九州麦みそ合わせ」は、それぞれの味わいの特長をいかしながら、より味に深みを与えるように信州味噌をブレンドしています。

【産地・味噌の特長】

味噌は地域によって、原料の配合や製法が異なり、味わいや色の特長が生まれます。

・仙台みそ

戦国時代に武将、伊達政宗が軍糧用として味噌を造らせ、その伝統を受け継いだとされています。長期熟成の辛口の味噌です。深い発酵香と、しっかりとした旨みが特長。

・信州みそ

戦国時代に武将、武田信玄が海のない信濃の国では貴重品だった塩を備蓄するためにその生産を奨励し、軍糧としても利用していたといわれています。日本アルプスの山々からの雪解け水が豊富な信州は、味噌づくりにも最適な地として、日本一の味噌の生産量を誇ります。米味噌の代表格として、飲みやすく何にでも合わせやすい味噌です。ほど良い甘みを持ち、すっきりとした味わい。

・三州豆みそ

戦国時代、徳川家康に代表される三河武士の兵糧として活躍したといわれています。米をつかわず、大豆と塩だけでつくる味噌です。三州は現代の愛知県である三河の別名です。濃厚な旨みと渋み、かすかな酸味を持つ、力強い味わい。

・九州麦みそ

九州地方は麦みその主産地で、九州全域で特に好まれ多く消費されています。温暖な気候のため熟成期間が短く、甘口のものが多く、色は淡色から濃くても淡赤色までに限られます。麦麴由来のまろやかな甘さと、特有の芳香が特長。

< 商品概要 >

商 品 名： 産地のみそ汁めぐり 8 食

内 容 量： 145.8g

三州豆みそ合わせ 2 食、仙台みそ合わせ 2 食

九州麦みそ合わせ 2 食、信州みそ 2 食、具 8 食

参考小売価格： 340 円(税抜)

賞 味 期 限： 製造日から 8 カ月



商 品 名： 産地のみそ汁めぐり 16 食

内 容 量： 282.4g

三州豆みそ合わせ 4 食、仙台みそ合わせ 4 食

九州麦みそ合わせ 4 食、信州みそ 4 食、

長ねぎの具 4 食、わかめの具 4 食、とうふの具 4 食、油あげの具 4 食

参考小売価格： 650 円(税抜)

賞 味 期 限： 製造日から 8 カ月



※産地のみそ汁めぐり 公式サイト： https://www.hikarimiso.co.jp/sanchi_miso_soup

< 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