

ひかり味噌×ハイアット セントリック 銀座 東京
発酵が織りなす春の特別コラボレーションメニューを提供
2026年3月3日（火）～5月31日（日）期間限定

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、「ハイアット セントリック 銀座 東京」（東京都中央区銀座）内のオールデイダイニング「NAMIKI667」にて、2026年3月3日（火）から5月31日（日）^{※2}までの期間限定で、当社商品を使用したコラボレーションメニューを提供いたします。

本コラボレーションでは、当社の発酵技術と厳選素材へのこだわりを生かした味噌料理や甘酒ドリンクをご用意いたします。発酵が織りなす豊かな味わいを通して、味噌や甘酒の新たな可能性を感じていただけるひとときをお届けいたします。

※1 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾

※2 状況に応じて、提供時期が変更となる場合がございます



■ コラボレーションメニュー概要

「晴れのち糀」をベースにした3種のモクテル『晴春』

当社の、酸味が特長の新感覚甘酒『晴れのち糀』をベースにした3種のモクテル『晴春』も登場します。糀由来の酸味と自然な甘みを活かし、砂糖不使用ながらコクと爽やかさが調和した一杯に仕上げました。マンゴーは、濃厚な甘酒の風味とトロピカルな甘味が調和し、食前にも食後にも心地よく寄り添う一杯。苺は、甘酸っぱい果実味とやさしい甘みが重なり合う、デザート感覚で楽しめる仕上がりです。パイナップルは、生の果実を贅沢に使用し、フレッシュな酸味と甘酒のコクが溶け合う、満足感のある味わいに仕立てました。発酵由来のやわらかな甘みが、それぞれの果実の魅力を引き立てます。

・『晴れのち糀』公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/harenochikoji/>



炙り真蛸と新じゃがいも 「長期熟成味噌」の深いコクと赤パプリカのソース

香ばしく炙った真蛸に、新じゃがいもを合わせ、当社の長期熟成味噌『大寒仕込み味噌 渾』を用いた赤パプリカソースで仕上げました。『大寒仕込み味噌 渾』は、こだわりの大寒仕込み・天然醸造味噌を数種ブレンドし、米糀の上品な甘みと深い熟成の旨みが調和した奥行きのある味わいが特長です。発酵の力が素材の個性を引き立てる一皿です。

・『大寒仕込み味噌 渾』商品ページ：https://www.hikarimiso.co.jp/products/daikanjikomi_kon/



『CRAFT MISO 生糀』を使用した味噌汁

期間中、朝食ビュッフェでは『CRAFT MISO 生糀』を使用した味噌汁を提供いたします。国産米100%の糀の甘みを最大限に引き出した、フレッシュでフルーティーな軽やかな味わいが特長です。ホテル朝食の特別なひとときに、発酵が生み出すまるやかな味噌汁の味わいをご堪能いただけます。

・『CRAFT MISO 生糀』公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/craftmiso/>



■ コラボレーション背景

当社は“発酵が持つ可能性”を広げるため、味噌をはじめとする発酵食品の新しい楽しみ方を提案しています。本コラボレーションでは、銀座という食の感性の高いエリアに位置する「ハイアット セントリック 銀座 東京」との共創により、和食の枠を超えた味噌と甘酒の新たな価値を発信いたします。

■ 「ハイアット セントリック 銀座 東京」について

「ハイアット セントリック 銀座 東京」は、銀座の街を縦横無尽に楽しむことができる東京・銀座の代表的な通りのひとつ・並木通りに位置します。世界を代表するラグジュアリーブランドやグルメ、数々の老舗店が集結。常に新しい文化を柔軟に受け入れつつ、伝統を大切にしてきた銀座。そんな「銀座らしさ」をユニークなカラーとデザインに落とし込んだ 164 室の客室は機能と快適性を兼ねた開放的な空間です。3F フロアのオールデイダイニング「NAMIKI667」は、斬新なインテリアと新しいメニューで、銀座の新たな食事体験をご提供します。又、バーエリアでは、常に変化する銀座の街を様々なカクテルとこだわりのバーメニューで彩ります。並木通りを望むテラスで、思い思いのひとときをお過ごしいただけます。



「NAMIKI667」について

所在地 : 東京都中央区銀座 6-6-7 ハイアット セントリック 銀座 東京 3階

総料理長 : 石田崇郎 (いしだたかお) 氏

TEL : 予約／お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:30 - 22:00)

URL : <http://namiki667.com>

<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