

## ひかり味噌 2025 年春夏新商品発売

### ひかり味噌×八幡屋礒五郎 コラボ即席みそ汁の 2 品が登場 『七味みそ汁 八幡屋礒五郎』

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、2025 年春夏新商品として、株式会社八幡屋礒五郎(長野県長野市、代表取締役 九代目 室賀栄助)の「七味唐からし」を使用したコラボレーション商品『七味みそ汁 八幡屋礒五郎 4食』と『七味みそ汁 八幡屋礒五郎 カップ』の即席みそ汁 2 品を発売いたします。まろやかな信州味噌と、こだわりの香り高い七味とが織りなす大人のみそ汁です。

2025 年 3 月 1 日(土)から、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



#### ◆ 『七味みそ汁 八幡屋礒五郎 4食』『七味みそ汁 八幡屋礒五郎 カップ』の特長

昨今の辛味系フレーバー増加トレンドを受けた、「辛さ」を際立たせた大人向けの『七味みそ汁』です。まろやかな信州味噌に最も相性のよい七味唐辛子を求めた結果、辛味と香りの調和がとれた日本三大七味メーカーのひとつである、同じ信州発祥の八幡屋礒五郎とのコラボレーションが実現しました。

味噌は、信州味噌らしい淡色ですっきりとした味わいのもを選定。七味の風味が引き立ちます。また、みりんを加えることで、七味と味噌の調和が生まれました。

八幡屋礒五郎の「七味唐からし」は、生姜が入っており、辛くて濃い味わいで味噌との相性がよいのが特徴です。原材料の特性を考慮したこだわりの焙煎や粉碎で、その味がストレートに感じられるように加工されています。別添の小袋(0.2g)の「七味唐からし」をみそ汁を召し上がる直前に入れることで、フレッシュな辛さと風味をお楽しみいただけます。4食入りには1袋、カップの方には2袋が別添されているので、七味の入る量を調整して、自分好みの辛さのみそ汁に仕上げることができます。みそ汁の具材は、七味の風味を引き立てるよう、シンプルな具材に油揚げ、わかめ、ねぎの3種にしました。



別添「七味唐からし」

<商品概要>

<p>七味みそ汁 八幡屋礒五郎 4食 参考小売価格 324円(税込) 賞味期限 8か月</p>	<p>七味みそ汁 八幡屋礒五郎 カップ 参考小売価格 216円(税込) 賞味期限 6か月</p>
	

◆ 根元 八幡屋礒五郎 七味唐からし

根元 八幡屋礒五郎の「七味唐からし」は、辛味を出すための唐辛子、辛味と香りの両方を併せ持つ山椒・生姜、風味と香りの良い麻種・胡麻・陳皮・紫蘇の7つ。これらを充分に吟味を重ねて原料として用い、古来不変、独特の製法により調味しています。秘伝の調合により辛味と香りの調和のとれた信州ならではの独特の味わいが特徴で、創業以来愛され続ける定番商品です。

◆ 株式会社八幡屋礒五郎

七味唐辛子の製造・販売メーカー。1736年(元文元年)に善光寺境内で「七味唐からし」を売り出したのが始まりです。創業より連綿と忠実に受け継がれてきた味で、全国の食卓に「五感で たのしむ 小さな しあわせ」をお届けしています。定番商品「七味唐からし」をはじめとする各種七味・一味や調味料のほか、七味由来素材を使用した手作り菓子「Kongen Sweets」やコスメシリーズ「KUMANO コスメ」を販売しています。

公式HP:<http://www.yawataya.co.jp/>

<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