

オーガニック味噌『こだわってます』メニューを期間限定提供 「日替わりランチ」の味噌汁、「Oisix サラダバー」の味噌ディップ 雨晴食堂とコラボレーション

ひかり味噌株式会社※¹（長野県諏訪郡、代表取締役社長 林善博、以下、当社）は、オイシックス株式会社（東京都品川区、代表取締役社長 高島宏平、以下、オイシックス）の子会社である株式会社シダックスフードサービス（東京都品川区、代表取締役社長 堤祐輔、以下、シダックス）がゲートシティ大崎（東京都品川区）で受託運営する職域食堂「雨晴（あめはれ）食堂」とコラボレーションいたします。当社のオーガニック味噌『こだわってます』を取り入れたメニュー2品を、同食堂にて、2026 年 9 月 28 日（月）から 10 月 2 日（金）までの期間限定で提供いたします。

※¹ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



オーガニック味噌のリーディングカンパニーである当社は、日本における有機認証制度が確立する前から 30 年以上、オーガニック味噌づくりに取り組んでいます。一方、「雨晴食堂」は、オイシックスが契約する約 4,000 軒の生産者から届く野菜の他、規格外野菜や野菜・フルーツの端材を活用するなど、食材を無駄なく楽しめるメニューも展開しています。当社は、食と身体の豊かさを提案する同食堂のコンセプトに共感し、本企画を実施いたします。雨晴食堂が提供するこだわりの野菜と当社のオーガニック味噌『こだわってます』を組み合わせ、味噌汁にとどまらない味噌の楽しみ方を提案します。オーガニック味噌と野菜が織りなす新たなおいしさを通じて、日々の食卓にオーガニック商品を取り入れる魅力を発信します。

◆ コラボレーション概要

提供期間:2026 年 9 月 28 日(月)~10 月 2 日(金)

メニュー:「日替わりランチ」の味噌汁、「Oisix サラダバー」の味噌ディップ

価 格 :「日替わりランチ」900 円(税込)、「Oisix サラダバーランチ」1,200 円(税込)

提供施設:「雨晴食堂」

◆ 「雨晴食堂」について

「雨晴(あめはれ)食堂」は、オイシックスの子会社であるシダックスが、ゲートシティ大崎で受託運営する職域食堂です。Oisix の野菜を 20 種類以上楽しめるサラダバーをはじめ、健康とおいしさを意識した多彩なメニューを提供。オフィスワーカーだけでなく地域の方も利用できます。雨の日も晴れの日も、誰もが心地よく集える「食と交流の場」を目指しています。

住所:東京都品川区大崎1丁目11-1 ゲートシティ大崎 ウェストタワー 3F

◆ オーガニック味噌『こだわってます』商品の特長

オーガニック味噌ブランド売上 No.1※2 の『こだわってます』は、発売以来 30 余年にわたり、長く愛され続けるオーガニック味噌です。

厳しく管理された農場で丁寧に育てられた、自然の味わい豊かな有機原料を使用し、有機 JAS 認証を取得しています。良質な大豆、米、塩だけでつくった大地の恵みを、発酵・熟成によって引き出した味噌の奥深い風味をご堪能いただけます。

※2 2025 年 1 月~12 月 KSP-POS を基に集計

『こだわってます』公式ブランドサイト: <https://www.hikarimiso.co.jp/kodawattemasu/>



◆ ひかり味噌のオーガニック味噌への取り組み

当社は、ブランドメッセージ「自然の恵み、いただきます。」を掲げ、オーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置付けてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを追求すると同時に、究極の安心・安全も実践するために第三者有機認証を取得しています。昨今のサステナブルな取り組みに対する関心の高まりを受け、オーガニック味噌づくりのリーディングカンパニーとして、おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力を入れてまいります。

<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