

報道関係者各位

2023年9月25日
ひかり味噌株式会社

ひかり味噌『国産素材 信州こうじみそ 650g』 数量限定 10%増量キャンペーン開催

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、国産の原料のみを使用した『国産素材 信州こうじみそ 650g』を10%増量して販売いたします。日頃のご愛顧への感謝を込めて、2023年9月下旬から数量限定での増量キャンペーンです。

国産大豆、国産米、国産にがり塩を使い、自然のおいしさをそのまま生かしてつくった同商品は6カ月以上の長期間、低温で熟成することで赤みが増すのを抑えながらも、芳醇な香りと旨みを感じられる味噌に仕上がっています。

当社は、自然由来の発酵食品である味噌を、おいしく安全・安心にお客様にご提供したいという思いから、原材料が有機大豆、国産米、天日塩だけの『円熟 こうじみそ』、有機味噌、減塩味噌、国産原料味噌を付加価値型味噌として展開しています。国産原料味噌の生産量は年々増加傾向にあり、この需要拡大を受け、2020年6月に発売したのが『国産素材 信州こうじみそ 650g』です。ふっくらと丁寧に蒸煮した国産大豆と、甘みのある国産米を使った米麴、海水塩を平釜炊きしてつくったにがり塩を使って、信州・中央アルプスの麓で丁寧に仕込みました。2021年10月には、長期低温熟成に変更し、商品特長である「国産素材」「長期熟成」をわかりやすくお伝えするため、パッケージデザインをリニューアルいたしました。

< 商品概要 >

商品名: 国産素材 信州こうじみそ 10%増量 715g

内容量: 650g + 65g

参考小売価格: 702円(税込・参考価格)

賞味期限: 製造日から6カ月



< 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 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

※2023年10月1日以降の取材・掲載に関するご連絡は下記へお願いいたします。

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)