

味噌屋だから知っている、秘蔵の味噌を使った究極にシンプルなみそ汁
「味噌屋のまかないみそ汁」パッケージをリニューアル

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、2021年の発売以来、生みそタイプの即席みそ汁として人気を博す「味噌屋のまかないみそ汁」シリーズのパッケージデザインをリニューアルいたします。

新パッケージでは、あえて商品名を強調せずに「うまい味噌は、それだけでうまい。」と、キャッチコピーを大きく表記しています。ブランドコンセプトでもある、「秘蔵の味噌を使った究極にシンプルなみそ汁」であることを分かりやすく訴求するデザインです。



◆ 「味噌屋のまかないみそ汁」とは

味噌本来の自然な味と香りを引き出した究極にシンプルな即席みそ汁です。味噌の専門家をはじめ、味噌に詳しい人が実践するおいしい味噌汁の最も簡単なつくり方は、“お椀に味噌とかつおぶし、ざっくり切った適当な具を入れてお湯を注ぐだけ”でした。この究極の味を実現するために、蔵に眠る秘蔵の味噌を厳選し、味噌の美味しさだけで味わい深い味噌汁に仕上げています。さらに個包装パックのかつおぶしをパラッとひとふり入れていただくことで、削りたてのかつおぶしの香ばしさと深い味わいが、味噌汁をさらにおいしく仕上げます。

◆ 味噌の味わいチャートによる 3 種の違い

パッケージの裏面には、味噌の味わいチャートを掲載しています。購入する際に、3 種の味の特徴を比較していくだけます。

味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ 5 食	味噌屋のまかないみそ汁 3 種の信州みそ合わせ 5 食	味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熟白つぶみそ 5 食
年に一度の大寒仕込みを経て、3 年以上熟成させた天然醸造味噌を使用。熟成感のある芳醇な香りと、力強い旨みが特徴。	濃厚でなめらかな口当たりのこし味噌タイプ。3 種の合わせ味噌を使用。コクと旨みが強くバランスの良い味わいが特徴。	低温でじっくり熟成させ、旨みをしっかりと引き出した高麹歩合の白つぶ味噌を使用。甘みのある優しくすっきりとした味わいが特徴。
原材料名: [調味みそ]米みそ(国内製造)、食塩／酒精、(一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ	原材料名: [調味みそ]米みそ(国内製造)、みりん、食塩／酒精、(一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ	原材料名: [調味みそ]米みそ(国内製造)、食塩／酒精、(一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ
参考小売価格:378 円(税込)	参考小売価格:378 円(税込)	参考小売価格:378 円(税込)
内容量:5 食入り (調理みそ 5 食、花かつお 5 食、具 5 食)	内容量:5 食入り (調理みそ 5 食、花かつお 5 食、具 5 食)	内容量:5 食入り (調理みそ 5 食、花かつお 5 食、具 5 食)
賞味期限 : 6 ヶ月	賞味期限 : 6 ヶ月	賞味期限 : 6 ヶ月

※ 「味噌屋のまかないみそ汁」公式ブランドサイト : <https://www.hikarimiso.co.jp/makanai/>

＜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:原、羅、松井、森山