

業界初、味噌の特徴を体系化した 「ひかり味噌 フレーバーホイール」完成

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、味噌業界で初めて*、味噌の特徴を体系化したオリジナルのフレーバーホイールを作成しました。味噌の販売者や料理人をはじめ、生活者のみなさまがこの「ひかり味噌 フレーバーホイール」を活用することで、それぞれのニーズに合った味噌を選択できるようになることを期待しています。

*「味噌のフレーバーホイール」としての公開情報(2022年10月自社調べ)

■ フレーバーホイールとは

食品がもつ特徴(味、香り、食感、色彩等)を表現するツールのひとつであるフレーバーホイールは、コーヒーやワイン等のアルコール類の味わいを評価したり、料理との相性を表現したりするために使用されています。日本ならではの食材である日本酒や、醤油等のフレーバーホイールも発表されています。

ひかり味噌 フレーバーホイール



■ 「ひかり味噌 フレーバーホイール」開発経緯・方法

日本の伝統食品である味噌は、生産地域や生産者によってその特徴は様々です。「ひかり味噌 フレーバーホイール」によって味噌の官能表現を共通言語化し、誰もが味噌の違いを楽しみ、その特徴を表現することが可能になることを願い、作成しました。

7種類の当社の特徴的な味噌を用いて官能評価を実施し、165種類の官能表現を参考にディスカッションを重ねました。味噌は、味噌汁にすると、香りや味わいに変化することから、生味噌を「みそ」、味噌汁を「みそ汁」とホイール内で区別しそれぞれを表現できるように工夫してホイールを作成。味噌の特徴として欠かせない色彩の評価も含めて、40種類の特徴を見出し当社オリジナルの「ひかり味噌 フレーバーホイール」として体系化しました。

また、味噌輸出のリーディングカンパニーとして、海外のお客様にも活用いただけるよう英語版の「ひかり味噌 フレーバーホイール」も作成中です。

■ 「色彩・テクスチャー・香り」の言葉の定義

つや:みずみずしい光沢感(白系味噌に使われる)

照り:照り返すような力強い光沢感(赤系味噌に使われる)

くすみ:灰色がかった暗めの色

えぐみ:舌に絡みつくような苦味(タケノコ、山菜、ほうれん草などの灰汁)

吟醸香:甘味を含んだ発酵の香り

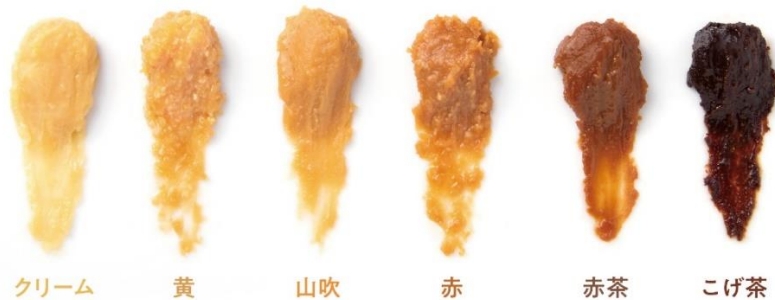
シャープ:キレのある塩味感

ロースト:香ばしい(心地よい)

焦げ臭:香ばしい(不快を感じる)

スモーク:塩味の効いた香ばしさ(燻製、こもった感じ)

■ 「色彩」の色見本



© 2022 HIKARI MISO Co., Ltd.

2022年10月5日(水)には、この「ひかり味噌 フレーバーホイール」を活用したひかり味噌アンバサダーのオンラインイベントを実施しました。アンバサダーの方たちに、期間限定発売中の2022年『味噌ヌーボー 初熟』など、いくつかの味噌の味わいを表現することにチャレンジいただきました。今後も、お客様が様々な味噌を使いこなして、より味噌を好きになっていただけるような楽しみ方を、継続的に情報発信してまいります。

<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:関口・松田・大塚

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp