

毎年、延べ約 2,000 名が訪れる
冬の味噌特別販売会を開催！

2023年12月1日(金)、2日(土) @諏訪自動車会館 Bu-bu

2023年12月6日(水)～9日(土) @道の駅 田切の里

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、本社が立地する下諏訪町では12月1日(金)・2日(土)の2日間、工場が立地する飯島町では12月6日(水)～9日(土)の4日間、『冬の味噌特別販売会』を開催いたします。

長野県にて事業展開する企業として地域の皆さまへの日頃の感謝の気持ちをお伝えするため、“そのまま食べておいしい”をコンセプトにした人気の新ジャンル味噌『CRAFT MISO 生糀』や、年に1度しか楽しめない期間限定の味噌の初物2023年『味噌ヌーボー 初熟』、同イベントでも根強いファンを持つ『マル無 国産』などの人気商品を最大50%OFFの特別価格で販売いたします。下諏訪町の本社近くに位置する「諏訪自動車会館 Bu-bu」と、地元の名産品が揃う飯島町の「道の駅 田切の里」の2会場で、味噌の魅力を広く発信いたします。是非、この機会に自分好みの味噌を見つけてみてはいかがでしょうか。



【実施会場・日時】

<下諏訪町> 諏訪自動車会館 Bu-bu

日時:12月1日(金) 10:00～16:00 / 12月2日(土) 10:00～15:00

住所:長野県諏訪郡下諏訪町赤砂崎 10795

<飯島町> 道の駅 田切の里主催「味噌まつり」

日時:12月6日(水)～9日(土) 10:00～15:00 ※15:00以降は店内で17:30まで販売いたします。

住所:長野県上伊那郡飯島町田切 2598-1

【販売商品例】

			
<p>む マル無 国産 味噌販売会でのレポート率 No.1!大豆、米、塩と原料すべてを国産にこだわった上品な甘みの無添加の米麹味噌</p>	<p>ゆう マル有 有機味噌 有機大豆と有機米を使用し、じっくりと長期熟成させたコクと深みを感じられる、オーガニック味噌</p>	<p>CRAFT MISO 生糀 国産米糀をたっぷり使い甘味を最大限に引きだした新ジャンルのクラフトみそ。フレッシュでフルーティーな味わいの減塩味噌</p>	<p>産地のみそ汁めぐり 60 食 信州をはじめとする味噌名産地の 5 種類の味噌と 10 種類の人気具材を詰め合わせた即席味噌の大容量パック</p>

			
<p>2023 年 味噌ニューボー <small>はつなり</small> 初熟 “味噌の初物”として期間限定発売の、「大寒仕込み」で仕込まれた天然醸造味噌。微かな大豆の風味とフルーティーな発酵香が重なり、フレッシュな味わいが特徴的な味噌</p>	<p>味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ (5 食) 年一回の大寒仕込みを経て味噌蔵で三年以上熟成させた天然醸造味噌を使った即席みそ汁</p>	<p>味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し熟成赤みそ (5 食) 味噌蔵で熟成された赤味噌を使った旨みの中に渋みと苦味を感じるツウ好みの即席みそ汁</p>	<p>味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熟白つぶみそ (5 食) 低温で熟成させ旨みを引き出した白つぶみそを使った優しくすっきりした味わいの即席みそ汁</p>

商品の詳細はこちらから：<https://www.hikarimiso.co.jp/products/>

※ <飯島町> 道の駅 田切の里会場では、『マル無 国産』『マル有 有機味噌』『産地のみそ汁めぐり 60 食』 2023 年『味噌ニューボー 初熟』の 4 品のみ販売

◆ <下諏訪町> 会場限定

抽選会開催

3,500 円(税込) お買い上げ毎につき 1 回、フリーズドライ即席みそ汁等の商品が当たるハズレなしの抽選会にご参加いただけます。

<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:原、長尾、森山、福田

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp