

人気の“クラフトみそ” やオーガニック味噌などを  
お得にお買い求めいただける  
夏の味噌特別販売会を開催！

2024年6月28日(金)、29日(土) @諏訪自動車会館 Bu-bu  
2024年7月10日(水)～13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と工場が立地する飯島町にて、毎年恒例の夏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、発売から100万個を超える販売を誇る人気の“クラフトみそ”や、その“クラフトみそ”から発売されたばかりの限定醸造味噌『CRAFT MISO 生糀 Premium』、オーガニック味噌などを最大50%OFFの特別価格で販売いたします。長野県内外のお客様で賑わう「諏訪自動車会館 Bu-bu」と、地元の名産品が揃う「道の駅 田切の里」の2会場で開催し、味噌の魅力を広く発信いたします。

2024年夏の  
**味噌特別販売会**

■ 下諏訪町 (諏訪自動車会館 Bu-bu)  
6月28日(金) 10:00～16:00  
6月29日(土) 10:00～15:00

■ 飯島町 (道の駅 田切の里主催「味噌まつり」)  
7月10日(水)～13日(土) 10:00～15:00  
※店内販売は17:30まで

最大  
**50%  
OFF**



◆ 実施会場・日時

<下諏訪町> 諏訪自動車会館 Bu-bu

日時:6月28日(金) 10:00～16:00 / 6月29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:7月10日(水)～13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><b>丸無 国産</b> 味噌販売会でのリピート率 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米麹味噌</p>	<p><b>丸有 有機味噌</b> 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><b>CRAFT MISO 生糀</b> 国産米糀をたっぷり使い甘味を最大限に引き出した新ジャンルの“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><b>CRAFT MISO 生糀 Premium</b> 新穀の米と大豆を贅沢に使い、一年でもっとも寒く味噌の仕込みに適しているとされる大寒の時期に仕込んだ、年に1度の限定醸造味噌</p>

			
<p><b>産地のみそ汁めぐり 60食</b> 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><b>味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ (5食)</b> 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><b>味噌屋のまかないみそ汁 3種の信州みそ合わせ (5食)</b> 特徴的な3種の信州こし味噌に、隠し味としてみりんを一滴合わせることで、味噌の風味が濃厚でバランスのよい味わいの即席みそ汁</p>	<p><b>味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熟白つぶみそ (5食)</b> 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> 会場では、『丸無 国産』『丸有 有機味噌』『産地のみそ汁めぐり 60食』『CRAFT MISO 生糀 Premium』の4品のみ販売

## ◆ <下諏訪町>会場限定イベント

### じゃんけん大会開催

3,500円(税込)以上のお買い上げで、わかめスープなどの商品が当たるハズレなしのじゃんけんに参加いただけます。

### 味噌の試食実施

当日販売する味噌商品の試食をしていただけます。

<p>&lt;お客様お問い合わせ先&gt; ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850</p> <p>&lt;報道関係者お問い合わせ先&gt; 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、長尾、森山、松井</p>
---