

毎回大盛況！こだわりの味噌をお得にお買い求めいただける
冬の味噌特別販売会を長野県にて開催！

2024年11月29日(金)、30日(土) @諏訪自動車会館 Bu-bu
2024年12月4日(水)～7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、本社の所在地である下諏訪町と生産拠点の飯島グリーン工場を構える飯島町にて、毎年恒例の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度の期間限定商品である味噌の初物『味噌ヌーボー 初熟』2024年版をはじめ、オーガニック味噌のリーディングカンパニーである当社自慢の『マル有機味噌』など、様々な商品を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。



◆ 実施会場・日時

<下諏訪町> 諏訪自動車会館 Bu-bu

日時:11月29日(金) 10:00～16:00 /11月30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4日(水)～7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>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>2024年 味噌ヌーボー 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。フレッシュでフルーティーな風味に加えて、長期熟成味噌のような旨みも同時に感じられる味噌</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>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 3種の信州みそ合わせ (5食) 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>味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熱白つぶみそ (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> 会場では、『マル無 国産』『マル有 有機味噌』『味噌ヌーボー 初熟』『産地のみそ汁めぐり 60食』の4品のみ販売

◆ <下諏訪町>会場限定イベント

くじ引き抽選会開催

3,500円(税込)以上のお買い上げで、当社のロングセラー人気商品である『円熟こうじみそ』のロゴ入りオリジナルミニトートバッグなどが当たる、ハズレなしのくじ引き抽選会にご参加いただけます。

<p><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</p>
<p><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:友松、羅、松井、森山</p>