

**オーガニック味噌や希少な限定“クラフトみそ”などを
特別価格でお買い求めいただける 夏の味噌特別販売会を開催！**
2025 年 6 月 27 日（金）、28 日（土）@諏訪自動車会館 Bu-bu
2025 年 7 月 11 日（金）、12 日（土）、13 日（日）@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 以下、当社）は、本社が立地する下諏訪町と工場を構える飯島町にて、毎年恒例の夏の味噌特別販売会を開催いたします。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有機 JAS 認証の大豆と米で作った『マル有 有機味噌』を始め、そのまま食べておいしい“クラフトみそ”の、新穀の米と大豆を贅沢に使用し、年に 1 度数量限定で仕込む希少な限定醸造味噌『CRAFT MISO 生糀 Precious 400g』などを、会場限定のお得な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下諏訪町の「諏訪自動車会館 Bu-bu」と、地元の名産品が揃う飯島町「道の駅 田切の里」の 2 会場で開催し、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と同時に、味噌の魅力を広く発信いたします。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 実施会場・日時

＜下諏訪町＞ 諏訪自動車会館 Bu-bu

日時：6 月 27 日（金）10：00～16：00 / 6 月 28 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 11 日（金）、12 日（土）、13 日（日）10：00～18：00

※17：00 までは入口横の特設売店にて、17：00 以降は店内で販売

住所：長野県上伊那郡飯島町田切 2598-1

◆ 販売商品例

『マル無 国産 750g』 味噌販売会でのリピート率 No.1! 大豆、米、塩と原料すべて国産を使用した香り高く上品な甘みの米麹味噌。 	『マル有 有機味噌 750g』 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。 	『CRAFT MISO 生糀 400g』 フレッシュでフルーティーな味わいとジューシーな食感が特長。塩分控えめで、野菜などに付けてそのままおいしく食べられる“クラフトみそ”。 
『CRAFT MISO 生糀 Precious 400g』 新穀の米と大豆を贅沢に使い、年に1度だけ仕込む限定醸造味噌。“クラフトみそ”の特長はそのままに、より余韻の広がる味わい。 	『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、即席みそ汁の大容量パック。 	『晴れのち糀 340g』 味噌販売会初登場! 従来の甘酒とは異なる、甘酸っぱい味わいが楽しめる新感覚甘酒。好みの味やシーンごとに自由にアレンジできる2倍濃縮タイプ。 

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 750g』『マル有 有機味噌 750g』『産地のみそ汁めぐり 60食』『CRAFT MISO 生糀 Precious 400g』の4品のみ販売

◆ 飯島町会場「道の駅 田切の里」限定イベント

味噌ソフトクリーム販売

田切の里のテイクアウトコーナーにて販売している、上伊那産の牛乳を使った「すずらんソフト」に、7月の季節限定フレーバーとして『マル無 国産』を使用した味噌ソフトクリームが田切の里限定で登場いたします。(販売期間：7月5日(土)～8月1日(金))

<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：友松、羅、松井、森山

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