

2026 年冬の「味噌特別販売会」を開催

2026 年 11 月 13 日（金）、14 日（土）@諏訪自動車会館 Bu-bu

2026 年 12 月 11 日（金）、12 日（土）、13 日（日）@道の駅 田切の里

新商品『晴れのち糀 ストレート 1000ml』や

オーガニック味噌・国産素材のこだわり味噌など特別価格で販売

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の 2 会場で、2026 年冬の「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製品の中でも人気のオーガニック味噌『マル有 有機味噌』や、国産素材のこだわり味噌『マル無 国産』を販売いたします。また、爽やかな酸味が特長の新感覚甘酒『晴れのち糀』シリーズより 2026 年 9 月に新発売した『晴れのち糀 ストレート 1000ml』が味噌特別販売会に初登場いたします。地域の皆さまへの日頃の感謝とともに、冬の食卓で活躍する味噌および麴製品をお届けします。

※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：11 月 13 日（金）、14 日（土） 10:00～14:00

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 11 日（金）、12 日（土）、13 日（日） 10:00～17:00

住所：長野県上伊那郡飯島町田切 2598-1

◆ 販売商品

<p>『マル有 有機味噌 750g』 有機栽培された大豆と米を使用した有機 JAS 認証のオーガニック味噌。大豆の旨みと米の甘みがバランスよく調和した、芳醇な味わいが特長の粒味噌。</p>	<p>『マル無 国産 750g』 味噌特別販売会でのリピート率 No.1! 国産の大豆、米、塩だけで作った無添加の米味噌。香り高く上品な甘みが特長の粒味噌。</p>	<p>2026 年『味噌ヌーボー初熟 (はつなり) 400g』 “味噌の初物”がコンセプトの天然醸造味噌。2026 年は、若摘みパイナップルを思わせるみずみずしい香りと旨みを引き出した、軽やかで奥行きのある味わいが特長。</p>	<p>『CRAFT MISO とろみ 370g』 調理中でも片手で使えるボトルタイプの味噌。特製の「Cozy 糍」により、とろりとしたやわらかい質感が特長。やさしい甘みと旨みが調和した、バランスの良い味わい。</p>
3,000 円 (750g×8 個入)	3,500 円 (750g×8 個入)	3,500 円 (400g×8 個入)	400 円
			
<p>『産地のみそ汁めぐり 50 食』 信州をはじめとする味噌名産地の 4 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。</p>	<p>『生塩こうじ 麴の花 580g』 国産米と天日塩を使用した生塩こうじ。肉や魚の下味付けの他、ドレッシング、炒め物の味付けなど、さまざまな料理に使用できる万能調味料。</p>	<p>『晴れのち糍 340g』 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割り方を自由にアレンジできる 2 倍濃縮タイプ。</p>	<p>『晴れのち糍 ストレート 1000ml』 そのまま飲むことができるストレートタイプが新登場。2026 年 9 月新発売、毎日の甘酒習慣に。</p>
1,500 円	500 円	300 円	400 円
			

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

- ・ 価格は全て税込
- ・ 『マル有 有機味噌 750g』 『マル無 国産 750g』 2026 年『味噌ヌーボー初熟 400g』は、ケース単位での販売
- ・ 飯島町会場では、『マル有 有機味噌 750g』、『マル無 国産 750g』、『産地のみそ汁めぐり 50 食』、2026 年『味噌ヌーボー初熟 400g』の 4 品を販売

<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