

人気の無添加味噌や新商品のクラフトみそ など  
味噌特別販売会を開催！  
～ 地元・長野県の皆さまへ 感謝の気持ちをかたちに ～

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、こだわりの味噌やオンライン限定商品を最大50%OFFの特別価格で販売いたします。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、味噌の魅力を広く発信いたします。

2023年夏の  
**味噌特別販売会**

■ 下諏訪町 (諏訪自動車会館 Bu-bu)  
7月7日(金) 10:00～16:00  
7月8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12日(水)～15日(土) 10:00～15:00  
※店内販売は18:00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:7月7日(金) 10:00～16:00 / 7月8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12日(水)～15日(土) 10:00～15:00 ※販売会終了後も18:00まで店内で販売いたします。  
住所:長野県上伊那郡飯島町田切 2598-1

## 【販売商品例】

			
<p> <u>マル無 無添加味噌 国産</u>              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無添加の米麹味噌         </p>	<p> <u>マル有 無添加有機味噌</u>              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> <u>CRAFT MISO 生糀</u>              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> <u>産地のみそ汁めぐり 50食</u>              信州をはじめとする味噌名産地の5種類の味噌と10種類の人気の具材を詰め合わせた即席味噌の大容量パック         </p>

		
<p> <u>味噌屋のまかないみそ汁</u>  <u>蔵出し信州こうじみそ</u>  <u>(5食)</u>              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> <u>味噌屋のまかないみそ汁</u>  <u>蔵出し熟成赤みそ</u>  <u>(5食)</u>              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> <u>味噌屋のまかないみそ汁</u>  <u>蔵出し寒熟白つぶみそ</u>  <u>(5食)</u>              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 無添加味噌 国産』『マル有 無添加有機味噌』『産地のみそ汁めぐり 50食』の3品のみ販売

### ◆ <下諏訪町> 会場限定 抽選会開催

3,500円(税込)以上お買い上げの方は、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。

### 特別商品販売

通常、オンラインショップでしか購入いただけない『buquérico』と『銀座鼓特選』の商品を、会場でお求めいただけます。

## buquérico(ブケリコ)

「発酵を楽しむ、発酵と遊ぶ」がコンセプトのオンラインショップ限定ブランド。味噌特別販売会では、小豆、青えんどう豆、ひよこ豆を味噌のように発酵させた「bean to MISO」3種をオリジナルトートバッグに詰め合わせたスペシャルなセットや、発酵素材を使った大人の甘くないジェラート「gelato」各種を数量限定で販売いたします。

商品の詳細はこちらから：<https://www.buquerico.shop/>



## 銀座鼓特選

旬な素材を発酵と熟成の技でお楽しみいただけるコース料理が人気の銀座の日本食レストラン「GINZ 鼓 KUKI」で使用している特別な味噌。有機大豆と有機米を贅沢につかった、華やかな香りの「銀座鼓特選 禅 甘口白糀」と、力強い味噌の香りが楽しめる「銀座鼓特選 禅 熟成赤糀」の2種を販売いたします。

商品の詳細はこちらから：<https://www.ginzakuki-shop.com/>



＜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:金崎・松田・大塚

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp