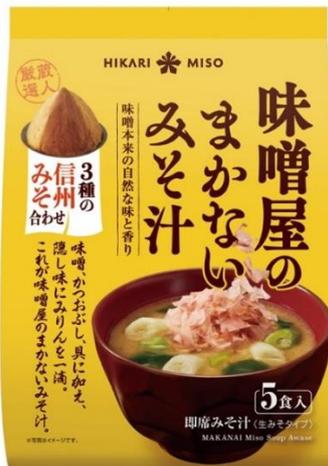


ひかり味噌 2024年春夏新商品発売
『味噌屋のまかないみそ汁 3種の信州みそ合わせ』など即席みそ汁 4品が登場

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、2024年春夏新商品として即席みそ汁の新商品4品を発売いたします。味噌屋だから知っている秘蔵の味噌を使った生みそタイプの即席みそ汁『味噌屋のまかないみそ汁 3種の信州みそ合わせ』、具材感をしっかりと味わえるフリーズドライブロックの即席みそ汁『毎日食べたいおみそ汁 減塩』8食と20食の2品、さらに定番カップタイプの即席みそ汁『カップみそ汁 まろやかな旨みと香り 赤だし』を2024年3月1日(金)より、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



◆ 『味噌屋のまかないみそ汁 3種の信州みそ合わせ』特長

マイルドでバランスのとれた味が人気の合わせ味噌。味噌屋の蔵人が厳選した滑らかな口当たりの信州こし味噌を黄金バランスでブレンドし、ほんのり甘くコク深い味わいに仕上げました。米麴をたっぷり使った甘口麴味噌、大豆の旨みと芳醇で豊かな香りの赤味噌、そして素材の味が生きたすっきりとした味わいの淡麗味噌を使用しています。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コク深い味わいの即席みそ汁が出来上がりました。

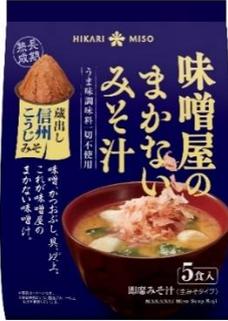
◆ 「味噌屋のまかないみそ汁」とは

味噌本来の自然な味と香りを引き出した究極にシンプルな即席みそ汁です。味噌職人をはじめ、味噌に詳しい人が実践するおいしい味噌汁の最も簡単なつくり方は、“お椀に味噌とかつおぶし、ざっくり切った適当な具を入れてお湯を注ぐだけ”でした。この究極の味を実現するために、蔵に眠る秘蔵の味噌を厳選しました。さらに個包装パックのかつおぶしをパラッとひとふり入れていただくことで、削りたてのかつおぶしの香ばしさと深い味わいが、味噌汁をさらにおいしく仕上げます。シリーズ総販売金額は前年比122%*伸長と全国のお客様から好評を受け販売も好調に推移しています。

*2022年1月～2023年12月 KSP-POS(食品 SM)を基にひかり味噌にて集計

※ 味噌屋のまかないみそ汁 公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/makanai/>

◆ 「味噌屋のまかないみそ汁」3種の違い

<p>新発売</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</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</p>	<p>味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し寒熟白つぶみそ 5食</p>
		
<p>濃厚でなめらかな口当たりのシリーズ初のこし味噌タイプ。3種の合わせ味噌を使用。</p>	<p>年に一度の大寒仕込みを経て、3年以上熟成させた天然醸造味噌を使用。</p>	<p>低温でじっくり熟成させ、旨みをしっかり引き出した高麴の白つぶ味噌を使用。</p>
<p>原材料名： [調味みそ]米みそ(国内製造)、 みりん、食塩/酒精、(一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ</p>	<p>原材料名： [調味みそ]米みそ(国内製造)、 食塩/酒精、(一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ</p>	<p>原材料名： [調味みそ]米みそ(国内製造)、 食塩/酒精、(一部に大豆を含む) [花かつお]かつおのふし [具]乾燥ねぎ、乾燥わかめ</p>
<p>参考小売価格:378円(税込)</p>	<p>参考小売価格:378円(税込)</p>	<p>参考小売価格:378円(税込)</p>
<p>内容量:5食入り (調理みそ5食、花かつお5食、 具5食)</p>	<p>内容量:5食入り (調理みそ5食、花かつお5食、 具5食)</p>	<p>内容量:5食入り (調理みそ5食、花かつお5食、 具5食)</p>
<p>賞味期限 : 6ヶ月</p>	<p>賞味期限 : 6ヶ月</p>	<p>賞味期限 : 6ヶ月</p>

◆ フレーバーチャートによる3種の味わい



社内専門パネルによる官能評価を実施し、3種の味わいの違いをフレーバーチャートで表現しました。本フレーバーチャートを参考にお好みのフレーバーをお選びいただけます。

黄色：3種の信州みそ合わせ

コクと旨みが強くバランスの良い味わい

青色：蔵出し信州こうじみそ

熟成感のある芳醇な香りと力強い旨みが特長

灰色：蔵出し寒熟白つぶみそ

甘みのある優しくすっきりとした味わい

◆ 『毎日食べたいおみそ汁 減塩』8食と20食が新発売

人気のフリーズドライブロックの即席みそ汁「毎日食べたいおみそ汁」シリーズから、減塩タイプの8食入りと20食入りの2種を発売いたします。塩分25%カット(当社比較)でありながら、味噌の風味がしっかり感じられるのが特長で、鰹と昆布のだしのバランスもよく、塩分の低さを感じさせない豊かな味わいです。

8食入りのパッケージは、既存のレギュラータイプから、35%のプラスチック使用量を削減したコンパクトサイズです。



◆ 「毎日食べたいおみそ汁」とは

お湯を注ぐだけで、手作りに近い味わいや具が手軽に楽しめる人気のフリーズドライブロックの即席みそ汁です。鰹と昆布だしを効かせた4種の味噌汁をアソートパックにしました。あげなすと油揚げは熟成感のある赤系の味噌を使用、とうふと野菜はすっきりとした味わいの味噌を使用しているため、具だけでなく異なる味噌の味わいもお楽しみいただけます。

◆ 『毎日食べたいおみそ汁 減塩』8食・20食の内容

[あげなす]

具は、大きめにカットしたあげなすと青ねぎ。旨みのある味噌と合わせて、コクのある味わいに仕上げました。

[野菜]

具は、チンゲン菜、キャベツ、にんじん。すっきりとした白系味噌と合わせて、野菜の甘みを感じる味わいに仕上げました。

[とうふ]

具は、とうふと、わかめ、青ねぎ。すっきりとした白系味噌と合わせて、シンプルな味わいに仕上げました。

[油あげ]

具は油あげと、わかめ、青ねぎ。旨みのある味噌と合わせて、コクのある味に仕上げました。

	参考小売価格(税込)	内容量	賞味期限
8食	777円	4種 x 2食 計8食入り (65g)	15カ月
20食	1,836円	4種 x 5食 計20食入り (162.5g)	15カ月

◆ 『毎日食べたいおみそ汁 8食』 パッケージリニューアル



(旧)



(新)

レギュラータイプの『毎日食べたいおみそ汁 8食』のパッケージを2024年3月にリニューアルいたします。場所をとらずストックにも便利なコンパクトサイズで、従来と比較してプラスチック使用量は35%削減されます。環境にもやさしいパッケージです。

◆ 『カップみそ汁 まろやかな旨みと香り 赤だし』 新発売

定番人気のカップタイプの即席みそ汁『カップみそ汁 まろやかな旨みと香り』シリーズに深いコクと旨みが特長の赤だしが新登場します。手作りの味噌汁のようなまろやかな味わいと香りが特長の同シリーズは、とん汁、なめこ、あさり、しじみ、わかめ、とうふ、長ねぎ、海苔に、新作の赤だしが加わり全9種類のラインナップになります。豊富な種類の容器付きのカップみそ汁は、あらゆる食事シーンでご利用いただけます。



『カップみそ汁 まろやかな旨みと香り 赤だし』の特長

豆味噌をベースに深いコクと旨みがありながら、米味噌をブレンドすることで、まろやかな味わいに仕上げました。わかめ、とうふ、ねぎのシンプルな具材だからこそ感じられる、味噌本来の味わいをお楽しみいただけます。

参考小売価格(税込)	内容量	賞味期限
140円	1食(22.4g)	8カ月

＜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:原、羅、長尾、森山、福田

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