

## ひかり味噌アンバサダー オンラインイベント開催！ 『CRAFT MISO 生糀』手作り味噌ドレッシングのワークショップ実施

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、2022年8月31日(水)に、ひかり味噌アンバサダーを対象とした『CRAFT MISO 生糀』の魅力を伝えるオンラインイベントにて、手作り味噌ドレッシングのワークショップを実施しました。

味噌は日本の発酵調味料として古くから身近な存在ですが、食の多様化とともに、業界全体の生産量は年々減少しています。当社では、味噌を現代のライフスタイルに合わせて気軽に取り入れていただけるよう、『ひかり味噌アンバサダープログラム』を運営し、アンバサダーの方々に様々な味噌の楽しみ方をお伝えしています。今回のワークショップでは、味噌の新ジャンル「クラフトみそ」として新発売の『CRAFT MISO 生糀』を使い、味噌ドレッシングを一緒に作ってお召し上がりいただきました。

今後も味噌の新たな利用機会の創出と、市場拡大に当社は貢献してまいります。



### ◆ オンラインイベント概要

開催日時 : 2022年8月31日(水) 12:30~14:00

実施方法 : Zoomによるオンライン開催

参加者 : ひかり味噌アンバサダー32名、ひかり味噌社員6名

プログラム:

#### 1. 『CRAFT MISO 生糀』の開発背景

ひかり味噌社員から、商品企画における苦労話や、商品に込めた想いを説明

#### 2. ワークショップ『CRAFT MISO 生糀』で味噌ドレッシングをつくろう！

そのままおいしい『CRAFT MISO 生糀』ならではの、シンプルな味噌ドレッシングを一緒に調理し、各自で用意したサラダにかけていただく。

#### 3. 『CRAFT MISO 生糀』のこだわり

ひかり味噌社員から、職人たちが手間を惜しまずに仕込んだ味噌の秘密を紹介

## ◆ ひかり味噌アンバサダープログラム

当社の商品をご愛顧いただいている方はもちろん、味噌が好き、味噌のことをもっと知りたい、料理が好き、食べることが好きという方々にご参加いただき、当社と一緒に SNS などを通じて、味噌の魅力を発信していく活動。公式アンバサダーとして登録いただくと、味噌や当社に関する情報が届くだけでなく、商品のモニターやアンバサダー限定イベントへの参加など、味噌を楽しむ活動にご参加いただけます。

当社はこのアンバサダープログラムを通じて、今や多くの国で食されている発酵食品「味噌」の魅力を発信し、新たな楽しみ方を再発見していただくと共に、味噌が日常にある健やかな食生活を推進してまいります。

## アンバサダーの活動

味噌を使いこなす、今より成長した自分になるために・・・



## ◆ CRAFT MISO 生糀』の特徴

### 1. 新開発の独自製法「Cozy 糀ブレンド製法」

新製法「Cozy 糀ブレンド製法」を開発することで、これまでの味噌とは異なる味わいと食感を実現しました。「Cozy 糀ブレンド製法」は、一般的な味噌づくりの2倍以上の工程を要します。当社が誇る熟練の蔵人が試行錯誤を重ね、手仕事による「麴づくり・温度管理・ブレンド方法」に徹底的にこだわり、無添加非加熱で仕上げました。

### 2. フルーティーで豊かな味わい

糀をたっぷり使い甘味を最大限に引き出すことで、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を実現しました。塩分も控えめ(当社比 25%塩分カット)で、そのままでもおいしく食べられます。米は国産米を100%使用しています。



CRAFT MISO 生糀 650g



CRAFT MISO 生糀 400g

＜本件に関するお問い合わせ先＞

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:松田・大塚・石井

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