

ひかり味噌 2025年春夏新商品発売

有機原料にこだわったオーガニック味噌『THE ORGANIC』に 2種の新商品がラインナップ 『THE ORGANIC 有機玄米』 『THE ORGANIC 有機麦麴』

オーガニック味噌のリーディングカンパニーである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9月に発売したオーガニック味噌『THE ORGANIC』に、『THE ORGANIC 有機玄米』と『THE ORGANIC 有機麦麴』の2種を2025年春夏新商品として追加ラインナップいたします。厳選した有機原料のみを使用し、大豆や麦、玄米などの素材そのものの味をしっかりと感じられるよう仕上げました。カラダにやさしく、原料が育む大地にもやさしく、小容量サイズで使いきりやすいためフードロス削減にも貢献できるサステナブルな味噌『THE ORGANIC』は、それぞれの風味の違いが楽しめる4種のラインナップで、より多くの方にオーガニック味噌をお届けしてまいります。

2025年3月1日(土)から、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



◆ 『THE ORGANIC 有機玄米』 『THE ORGANIC 有機麦麴』 商品の特長

厳しく管理された農場で、丁寧に育てられた自然の味わい豊かな有機原料を使用した、有機 JAS 認証のオーガニック味噌です。良質な大豆や、麦または玄米、塩だけを使用し、素材そのものの味を楽しめるよう、配合にもこだわりました。丁寧に発酵・熟成を重ね、やさしい味わいに仕上げています。

『有機玄米』は、芳しい香りが広がり、厚みのある複雑な味わいで、熟成によるコクと旨みが引き立つ商品です。『有機麦麴』は、麦麴のほんのりとした甘さが感じられる優しい味わいで、麦特有のフルーティーな香りを楽しめます。ひとり暮らしの方にもお買い求めいただきやすい、400gの小容量使いきりサイズです。味噌のおいしさを楽しむだけでなく、自分自身にも地球環境にもやさしいオーガニック味噌です。

◆ 環境に配慮したパッケージ

パッケージには、環境に配慮したバイオマスインクを使用し、分別しやすい再剥離ラベルを採用しました。天面に

情報を一括表示することで裏面ラベルを無くし、使用資材を削減しています。大豆、麦、玄米、太陽など自然の恵みをモチーフにした温かみのあるナチュラルなデザインです。

◆ ひかり味噌のオーガニック味噌への取り組み

当社は、ブランドメッセージ「自然の恵み、いただきます。」を掲げ、オーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置付けてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追求すると同時に、究極の安心安全も実践するために第三者有機認証を取得しています。

昨今のサステナブルな取り組みに対する関心の高まりを受け、オーガニック味噌づくりのリーディングカンパニーとして、おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力をいれてまいります。

◆ 『THE ORGANIC』 4種の商品概要

New! 有機玄米 容量 400g 参考小売価格 972円 賞味期限 12か月	New! 有機麦麹 容量 400g 参考小売価格 972円 賞味期限 6か月	有機大豆 容量 400g 参考小売価格 702円 賞味期限 12か月	有機米麹 容量 400g 参考小売価格 756円 賞味期限 12か月
			
 <p>甘味 5 4 3 2 1 フレッシュ 塩味 酸味 熟成感 うま味・コク</p>	 <p>甘味 5 4 3 2 1 フレッシュ 塩味 酸味 熟成感 うま味・コク</p>	 <p>甘味 5 4 3 2 1 フレッシュ 塩味 酸味 熟成感 うま味・コク</p>	 <p>甘味 5 4 3 2 1 フレッシュ 塩味 酸味 熟成感 うま味・コク</p>
			

上記全て税込価格

※ 社内みそ専門パネルによるフレーバーチャート

2024年4月実施 N=23

※ 『THE ORGANIC』公式ブランドサイト:https://www.hikarimiso.co.jp/the_organic/

<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