

とろりとかける味噌『CRAFT MISO とろみ』
「かむろ坂さくらまつり」に出店
～2,000食限定の試食と特別価格での販売～

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、2026年3月29日(日)に東京都品川区で開催される「かむろ坂さくらまつり」に出店いたします。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



東京都品川区の不動前エリアで開催される「かむろ坂さくらまつり」は、都内屈指の美しさを誇る480mの桜のアーチの下の車道に交通規制をかけて歩けるようになるイベントです。地元人気店による飲食ブースを始め、地域の方々による活動発表など、幅広い年代の方が桜並木に集います。春の訪れを感じさせ、訪れる方々に癒しと楽しみを提供する当イベントは今年で11回目の開催となります。

当社は、多くの集客を見込むかむろ坂通りエリアへ昨年に引き続きブースを出店し、2026年春夏新商品『CRAFT MISO とろみ』の2,000食の試食と、同商品の特別販売を行います。『CRAFT MISO とろみ』は、いつもの味噌を「とろり」とやわらかい液状に仕込んだ点が特長です。味わいは味噌そのままながら、柔らかな性状ならではの使い方で味噌の新スタイルを提案する『CRAFT MISO とろみ』の認知拡大を図ります。

<かむろ坂さくらまつり概要>

名称： KAMUROZAKA SAKURA MATSURI

日時： 2026年3月29日（日）11:30～16:00

会場： かむろ坂桜並木（山手通りかむろ坂下交差点～桐ヶ谷通り交差点）

住所： 東京都品川区西五反田4丁目

主催： かむろ坂さくらまつり実行委員会

URL： <https://kamurozaka-sakura-matsuri.com/>



◆ 販売商品

『CRAFT MISO とろみ 370g』

特別販売価格：300円（税込）

◆ 『CRAFT MISO とろみ』商品の特長

『CRAFT MISO とろみ』は、発酵技術により、いつもの味噌を「とろり」とやわらかい液状に仕込んだ点が特長です。ボトルから片手で簡単に使えて、サラダのドレッシングや洋食の味付けなど幅広い料理でお楽しみいただける、新感覚のボトル味噌です。

ボトルから片手でとろりとかけられる味噌

一般的な生味噌は、スプーンやお玉ですくい、溶いて使用する必要がありますが、本商品はフライパンにボトルから直接入れて調理したり、器に盛りつけた料理にそのままかけてお召し上がりいただけます。ボトルから片手でかけられるため調理がラクになり、より気軽に味噌料理をお楽しみいただけます。

味噌そのままの味わいで、さまざまな料理に使える

『CRAFT MISO とろみ』は、だしが含まれない「味噌そのままの味わい」のため、サラダのドレッシングや洋食、中華料理の味付けなど、幅広い料理に活用いただける点が魅力です。炒め物や煮物の調味料としてはもちろんのこと、お湯に溶き鰹節を加えれば、簡単なみそ汁も作れます。濃厚でコクのある、とろりとした味噌は、しょうゆの代わりに、刺身や冷や奴にかけるのもおすすめです。

《商品概要》

商品名：『CRAFT MISO とろみ 370g』

参考小売価格：540円（税込）

内容量：370g

賞味期限：12ヶ月



※『CRAFT MISO とろみ』公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/craftmisoromi/>

<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