

ひかり味噌 2025 年秋冬新商品発売 『有機そだちのおみそ汁』をリニューアル 有機わかめを具材に加え、満足度アップ

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※1（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、日々の食卓に手軽にオーガニック食品を取り入れられることで人気を博している生みそタイプの即席みそ汁『有機そだちのおみそ汁』をリニューアルし、2025 年 9 月 1 日（月）から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。

※1 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



国内におけるオーガニック加工食品の市場規模は年々拡大し、2025 年度には約 1,675 億円の着地が予測※2 されています。オーガニック味噌のリーディングカンパニーである当社は、市場のニーズに応じてこれまで販売していた人気のオーガニック即席みそ汁『有機そだちのおみそ汁』をリニューアルいたします。

◆ オーガニック即席みそ汁『有機そだちのおみそ汁』

丁寧に仕込み熟成させた有機白みそと赤みそを合わせ、やさしくなめらかな味わいに仕上げた生みそタイプの即席みそ汁です。味噌の原料である大豆や米、みそ汁の具材は、禁止された農薬や化学肥料を使わず自然の力を利用して栽培されている、有機 JAS 認証を受けた原料を使用しています。

◆ リニューアルポイント

有機わかめを追加し、具材の満足感アップ

これまで有機とうふ、有機ねぎの 2 種類だった具材に、新たに有機わかめを追加しました。お湯を注ぐと、乾燥わかめがふわっと広がります。使用している有機わかめは、海藻の有機的な生産方法に基づく「有機藻類 JAS 認証」を取得したものです。有機藻類は 2022 年 1 月に規格が施行されたばかりで、具材として有機わかめを使用するのは、即席みそ汁市場において業界初※3 となります。

毎日安心、お求めやすい価格に

食品の安全性や健康に高い関心を持つ皆さまに、毎日の食事に本商品を取り入れていただけることを目指して、リニューアル品では従来の6食入りから5食入りへ内容量を見直し、価格もお求めやすく改定いたしました。わかめ具材を追加し、より食べごたえのある一杯に仕上げています。

おいしさを訴求したパッケージ

紙とプラスチックの複合素材を使用した外装パッケージはそのままに、これまでの緑色を基調としたデザインから、温かみのある暖色に変更することで、おいしさとやさしさを連想させるデザインになりました。さらに、シズル写真を大きく配置し、視覚的にもおいしさを訴求しています。



〈商品概要〉

有機そだちのおみそ汁 5食	
	
参考小売価格：432 円（税込）	
内 容 量：5 食	
賞 味 期 限：6 ヶ月	

※2：“オーガニック・自然派食品の市場調査を実施（2023 年）”。株式会社矢野経済研究所。

2023 年 9 月 7 日。 https://www.yano.co.jp/press-release/show/press_id/3339,（参照 2025 年 7 月 1 日）

※3：当社調べ（2025 年 5 月時点）主要 EC サイトおよび国内メーカー公式サイトにおける即席みそ汁製品を対象とした調査に基づく。

＜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