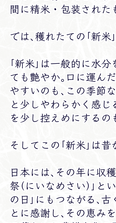
HIKARI MISO × Asahipac

新米と食べたい、味噌の初物「味噌ヌーボー 初熟（はつもろみ）」。

秋ならではのおいしさを、もっと楽しんでもらいたい。そんな想いから、アサヒパックとひかり味噌のコラボレーションが実現しました。秋の"初物"である「新米」と、この時期だけの「味噌ヌーボー 初熟」。ふたつのおいしさを通して、実りの季節を楽しむヒントをご紹介します。

アサヒパック木村氏に聞いた「新米」とは



株式会社アサヒパック
広報室　兼　EC事業室　木村　拓 氏

アサヒパックで広報をしております木村です。アサヒパック楽天店と Yahoo! 店の店長も兼任しております。大阪本社に勤務しております。好きなお米の銘柄は「ゆめぴりか」で、好きな味噌汁の具は豆腐とわかめです。

秋になると、やっぱり楽しみなのが「新米」。毎年スーパーなどで何気なく目にする言葉ですが、実はこの「新米」と表示できる期間には決まりがあるのをご存じでしょうか。実はその年に収穫されたお米のうち、同じ年の間に精米・包装されたものだけが「新米」として店頭に並ぶんです。

では、穫れたての「新米」にはどんな特徴があるのでしょうか。

「新米」は一般的に水分を多く含む傾向があり、炊き上がりは柔らかく、とても艶やか。口に運んだときの弾力しさや、お米そのものの香りを楽しみやすいのも、この季節ならではです。そのため、いつもと同じ感覚で炊くと少しやわらかく感じることも。お米の状態を見ながら、炊飯時の水加減を少し控えめにするのも、「新米」を楽しむコツのひとつです。

そしてこの「新米」は昔から、単なる「新しいお米」ではありませんでした。

日本には、その年に収穫された新穀を神々に供え、実りに感謝する「新嘗祭（にいなめさい）」という行事があります。現在の 11 月 23 日「勤労感謝の日」にもつながる、古くから続く収穫の節目です。また収穫ができたことに感謝し、その恵みをいただく。「新米」を味わうことには、そんな日本の暮らしと農耕文化の歴史も重なっています。

日本では古くから、その年に初めて収穫されたものを「初物」として味わい、季節の訪れを楽しんできました。食べ物が一年中手に入るようになった今でも、「新米」という言葉を聞くと少し心が弾むのは、こうした文化が受け継がれているからなのかもしれません。

炊きたての「新米」を、信州の味噌とともに。
今年の秋も、日本の実りの季節をゆっくりと味わってみませんか。

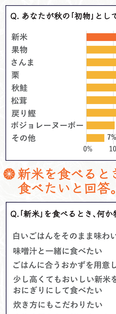
株式会社アサヒパック

株式会社アサヒパックです。弊社はお米を入れる「米袋」の専門メーカーです。デザインや機能面など、お米の包装に関することなら何でもご相談ください。
また、日本の農業と食文化を守るための「ご飯食推進活動」にも注力しています。
パッケージを通じてお米の魅力を伝え、日本の食卓を元気にしていきます。

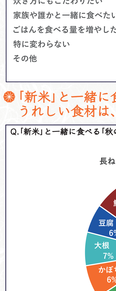
秋に楽しみな初物アンケート、「新米」が堂々の 1 位「新米」と「味噌」の楽しみ方

ひかり味噌アンバサダーを対象に、「新米」について Web アンケートを実施しました。

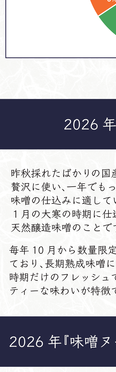
★86％が「初物」として「新米」を楽しみにしている



★新米を食べるときには、59％がみそ汁と一緒に食べたいと回答。



★「新米」と一緒に食べる「秋の味噌汁」に入っていたらうれしい食材は、1 位さつまいも、2 位きのこ、3 位里芋



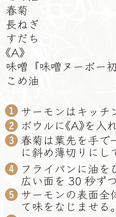
アンケート調査概要
※Web アンケート（2026 年 8 月実施／ひかり味噌アンバサダー n=105／アサヒパック・ひかり味噌共同調査）

2026 年『味噌ヌーボー 初熟』とは

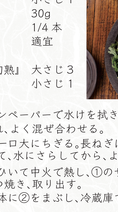
昨秋採れたばかりの国産大豆と米を贅沢に使い、一年でもっとも寒く、味噌の仕込みに適しているとされる 1 月の大寒の時期に仕込んだ天然醸造味噌のことです。

毎年 10 月から数量限定で販売されており、長期熟成味噌にはないこの時期だけのフレッシュでフルーティーな味わいが特徴です。

2026 年『味噌ヌーボー 初熟』で楽しむ、秋の味噌汁



さつまいもとねぎ



なめことえのき

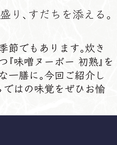
里芋とねぎ

2026 年『味噌ヌーボー 初熟』で作る、「新米」に合わせたい秋のおかず

サーモンの味噌たたき

【材料】（2 人分）

サーモン（刺身用）	250g
こめ油	小さじ 1
春菊	30g
長ねぎ	1/4 本
すだち	適宜
《A》	
味噌『味噌ヌーボー初熟』	大さじ 3
こめ油	小さじ 1



1. サーモンはキッチンペーパーで水けを拭き取る。
2. ボウルに《A》を入れ、よく混ぜ合わせる。
3. 春菊は葉先を手で一口大にちぎる。長ねぎは縦半分に切り、さらに斜め薄切りにして、水にさらしてから、よく水けをふき取る。
4. フライパンに油をひいて中火で熱し、①のサーモンを入れる。広い面を 30 秒ずつ焼き、取り出す。
5. サーモンの表面全体に②をまぶし、冷蔵庫で 30 分ほど冷やして味をなじませる。
6. サーモンを 1 cm幅に切る。③とともに器に盛り、すだちを添える。

「新米」がおいしい季節は、味噌の"初物"を楽しむ季節でもあります。炊きたての「新米」に、フレッシュな香りと味わいを持つ「味噌ヌーボー 初熟」を合わせれば、いつもの食卓もこの時季だけの特別な一膳に。今回ご紹介したレシピを参考に、「新米」と「味噌」、日本の秋ならではの味覚をぜひお楽しみください。