

新商品『CRAFT MISO とろみ』
人気商品『マル有 有機味噌』『マル無 国産』などを販売
こだわりの味噌をお得に購入できる、夏の味噌特別販売会を開催
2026年6月26日(金)、27日(土) @諏訪自動車会館 Bu-bu
2026年7月10日(金)、11日(土)、12日(日) @道の駅 田切の里

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、本社が立地する下諏訪町と工場を構える飯島町にて、毎年恒例の「夏の味噌特別販売会」を開催いたします。今回は2026年春夏新商品の『CRAFT MISO とろみ』をはじめ、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自慢の『マル有 有機味噌』や、大豆・米・塩すべてに国産原料を使用した『マル無 国産』などを、会場限定のお得な特別価格で販売いたします。長野県内外のお客様で賑わう下諏訪町の「諏訪自動車会館 Bu-bu」と、地元の名産品が揃う飯島町「道の駅 田切の里」の2会場で開催し、長野県で事業を展開する企業として地域の皆さまへの日頃の感謝の気持ちをお伝えすると同時に、味噌の魅力を広く発信いたします。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ **実施会場・日時**

<下諏訪町>

諏訪自動車会館 Bu-bu

日時：6月26日(金)、27日(土) 10:00~14:00

住所：長野県諏訪郡下諏訪町赤砂崎 10795

<飯島町>

道の駅 田切の里主催 「味噌まつり」

日時：7月10日(金)、11日(土)、12日(日) 10:00~17:00

住所：長野県上伊那郡飯島町田切 2598-1

◆ 販売商品例

<p>『CRAFT MISO とろみ 370g』 味噌特別販売会初登場の新商品。とろりとかける、やわらかい質感が特長の味噌。調理中でも片手で使えるボトルタイプ。</p>	<p>『マル有 有機味噌 750g』 有機栽培された大豆と米を使用した有機 JAS 認証のオーガニック味噌。大豆の旨みと米の甘みがバランスよく調和した、芳醇な味わいが特長の粒味噌。</p>	<p>『マル無 国産 750g』 味噌特別販売会でのリピート率 No.1! 国産の大豆、米、塩だけで作った無添加の米味噌。香り高く上品な甘みが特長の粒味噌。</p>
		
<p>『産地のみそ汁めぐり 50 食』 信州をはじめとする味噌名産地の 4 種類の味噌と 10 種類の人気具材を詰め合わせた、即席みそ汁の大容量パック。</p>	<p>『生塩こうじ 麴の花 580g』 国産米と天日塩を使用した生塩こうじ。肉や魚の下味付けのほか、ドレッシング、炒め物の味付けなど、さまざまな料理に使用できる万能調味料。</p>	<p>『晴れのち糀 340g』 従来の甘酒とは異なる、甘酸っぱい味わいが楽しめる新感覚甘酒。好みの味やシーンごとに割り方を自由にアレンジできる 2 倍濃縮タイプ。</p>
		

※ 飯島町会場では、『マル有 有機味噌 750g』『マル無 国産 750g』『産地のみそ汁めぐり 50 食』

『CRAFT MISO 生糀 Precious 400g』の 4 品を販売

※ 商品数には限りがございます。売切れの場合がございますので、予めご了承ください。

各商品の詳細はこちらから：<https://www.hikarimiso.co.jp/products/>

◆ 飯島町会場「道の駅 田切の里」限定イベント

味噌ソフトクリーム再販売決定！

上伊那産の牛乳を使った「すずらんソフト」の季節限定フレーバーとして『マル無 国産』を使用した味噌ソフトクリームを、人気につき再販売いたします。

田切の里限定(販売期間：7月3日(金)～7月30日(木)) ※無くなり次第終了

<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