

ひかり味噌 2026 年秋冬新商品発売
年に一度しか味わえない“味噌の初物”が今年も数量・期間限定で登場
2026 年『味噌ヌーボー初熟（はつなり）』
2026 年 10 月 1 日（木）より発売開始

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、“味噌の初物”として味わう大寒仕込みの天然醸造味噌『味噌ヌーボー 初熟（はつなり）』 2026 年版を、2026 年 10 月 1 日（木）から全国のスーパーマーケットなどで数量・期間限定で発売いたします。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 毎年人気！“味噌の初物”

フランス語で“新しい”を意味する“ヌーボー”を商品名に冠した、“味噌の初物”という新しいコンセプトの味噌です。長期熟成味噌は、長い時間をかけて発酵・熟成することで濃厚で奥深い旨みを引き出しますが、『味噌ヌーボー 初熟』は味噌として完成したばかりのため、若い果実を思わせるようなフルーティーでフレッシュな味わいが特徴です。原料は、特別な味噌に相応しい、前年秋に収穫したばかりの新穀の三重県産米「コシヒカリ」と、北海道産大豆「トヨマサリ」、長崎県産塩「海はいのち」を使用しています。米・大豆・塩だけで作った無添加味噌で、ほのかな大豆の風味とフルーティーな発酵香が重なった、出来立てならではの味わいをお楽しみいただけます。製法にもこだわり、新穀の米と大豆を用い「大寒仕込み」という伝統的な手法で仕込みました。米麴の割合を、大豆 1 に対して 1.2 使用した 12 割にこだわることで、麴の甘味を引き出しています。

2021 年より発売を開始した本商品は、年に一度この時期にしか味わえない限定商品として人気を博し、今年で発売 5 周年を迎えます。

◆ 2026 年『味噌ヌーボー 初熟』味わいの特長

『味噌ヌーボー 初熟』は、天候や原料の状態によってその年ならではの風味となり、それぞれの年ごとに違いを感じられる、ワインのヌーボーのように楽しめる味噌です。2026 年の『味噌ヌーボー 初熟』は、低温でじっくりと熟成させることで、明るく艶やかな色合いを保ちながら、若摘みパイナップルを思わせるみずみずしい香りと、やわらかく広がる旨みを引き出し、軽やかでありながらも奥行きのある味わいに仕上げました。まだ若いフレッシュな仕上がりを、わずかに残る米の粒を感じながらお楽しみいただけます。

◆ 一年にたった一度だけ、伝統的な「大寒仕込み」でつくられる天然醸造味噌

『味噌ヌーボー 初熟』は、「大寒仕込み」で仕込んだ天然醸造味噌です。昨秋に獲れたばかりの大豆と米を贅沢に使い、一年で最も寒く、味噌の仕込みに適しているとされる 1 月末から 2 月初めの大寒の時期に味噌を仕込みます。加温することなく、自然の力にまかせた天然醸造で発酵させ、初夏の気配が漂い始めた頃に「天地返し」を行い空気に触れさせることで発酵を促し、旨みやコクを引き出しています。

〈商品概要〉

2026 年『味噌ヌーボー初熟（はつなり） 400g』

参考小売価格：756 円（税込）
内 容 量：400g
賞 味 期 限：6 ヶ月

※数量・期間限定発売

『味噌ヌーボー 初熟』 公式ブランドサイト：https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/

＜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