

ひかり味噌 2024 年秋冬新商品発売

良質な大豆・米・塩のみを使用、
素材の味わいを活かしたオーガニック味噌が登場
『THE ORGANIC 有機大豆』『THE ORGANIC 有機米麴』

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)は、2024 年秋冬新商品として、オーガニック味噌『THE ORGANIC 有機大豆』と『THE ORGANIC 有機米麴』を発売いたします。厳選した有機原料のみを使用し、大豆、米などの素材そのものの味をしっかりと感じられるよう仕上げました。カラダにやさしく、原料が育む大地にもやさしく、小容量サイズで使いきりやすいためフードロス削減にも貢献できるサステナブルな味噌です。

2024 年 9 月 1 日(日)から、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



◆ 『THE ORGANIC 有機大豆』『THE ORGANIC 有機米麴』商品の特長

厳しく管理された農場で、丁寧に育てられた自然の味わい豊かな有機原料を使用した、有機 JAS 認証のオーガニック味噌です。良質な大豆、米、塩だけでつくった大地の恵みをご堪能いただけます。素材そのものの味を楽しめるよう、配合にもこだわりました。丁寧に発酵・熟成を重ね、やさしい味わいに仕上げています。

「有機大豆」は、なめらかな口当たりでバランスがとれた味わいで、枝豆のようなコクと香りが楽しめます。「有機米麴」は、米麴の甘さを感じるまろやかな味わいのほか、減塩(当社比 25%カット)仕立てにすることで素材の旨みを引き立てました。ひとり暮らしの方にもお買い求めいただきやすい、400g の小容量使いきりサイズです。味噌のおいしさを楽しめるだけでなく、自分自身にも地球環境にもやさしいオーガニック味噌です。

◆ 環境に配慮したパッケージ

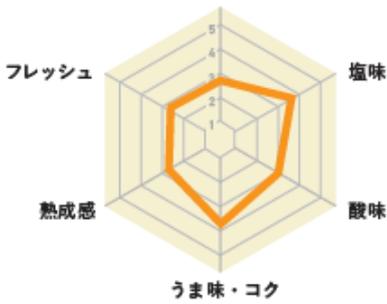
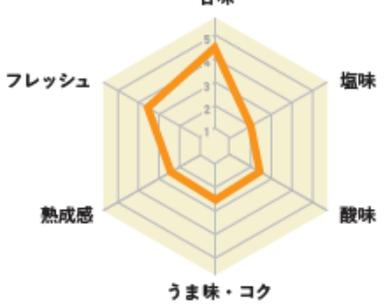
パッケージには、環境に配慮したバイオマスインクを使用し、分別しやすい再剥離ラベルを採用しました。天面に情報を一括表示することで裏面ラベルを無くし、使用資材を削減しています。大豆、米、太陽、水など自然の恵みをモチーフにした温かみのあるナチュラルなデザインです。

◆ ひかり味噌のオーガニック味噌への取り組み

当社は、ブランドメッセージ「自然の恵み、いただきます。」を掲げ、オーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置付けてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追求すると同時に、究極の安心安全も実践するために第三者有機認証を取得しています。

昨今のサステナブルな取り組みに対する関心の高まりを受け、オーガニック味噌づくりのリーディングカンパニーとして、おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力をいれてまいります。

【商品概要】

<p>THE ORGANIC 有機大豆 400g 参考小売価格 702 円(税込) 賞味期限 12 か月</p>	<p>THE ORGANIC 有機米麹 400g 参考小売価格 756 円(税込) 賞味期限 12 か月</p>
	
<p>甘味</p>  <p>フレッシュ</p> <p>熟成感</p> <p>うま味・コク</p>	<p>甘味</p>  <p>フレッシュ</p> <p>熟成感</p> <p>うま味・コク</p>

※ 社内みそ専門パネルによるプレーバーチャート

2024 年 5 月実施 N=23

※ 『THE ORGANIC』公式ブランドサイト:https://www.hikarimiso.co.jp/the_organic/