

新感覚甘酒『晴れのち糀』 「青山ファーマーズマーケット」に出店 ～2,000杯限定の試飲と特別価格での販売～

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、2025年4月26日(土)と27日(日)の2日間、東京・青山にある国連大学の前庭広場で開催される「青山ファーマーズマーケット」に出店し、2025年3月1日に発売したばかりの新感覚甘酒『晴れのち糀』の試飲を2,000杯限定で提供し、特別販売も行います。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



(ブースイメージ図)

「青山ファーマーズマーケット」は、全国各地の食や自然、健康にこだわる生産者の方々が持ち寄った野菜や果物、加工品がずらりと並び、毎週末青山の国連大学前で開催されているマーケットです。生産者の方からそれぞれの商品の魅力やその背景などの話を伺いながら直接購入できる、「食」のコミュニティの場として多くの人が集います。

当社は、2025年春夏新商品である新感覚甘酒『晴れのち糀』の試飲と特別販売を行い、認知拡大を図ります。麴由来のクエン酸による、爽やかな酸味が特長の『晴れのち糀』は、2倍濃縮タイプのため自由にアレンジが可能です。当日はスタンダードな水割りの他、炭酸水や牛乳、ノンアルコールビールなど様々な割り方で、新感覚甘酒『晴れのち糀』をお楽しみいただけます。

<青山ファーマーズマーケット概要>

東京・青山にて国連大学の前庭広場で毎週土日、10時から16時に開催する都市型マーケット。全国から農家をはじめとする食の作り手、フードカート、クラフト雑貨のお店など、多様な出店者が集まります。

会場：青山・国際連合大学前庭広場（表参道駅より徒歩5分）

住所：東京都渋谷区神宮前5丁目53-70

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/farmersmarket.jp/>

◆ 販売商品

『晴れのち糀 340g』

特別販売価格：400円（税込）

◆ 『晴れのち糀』の特長

1. 従来の甘酒とは異なる、酸味爽やかな新感覚甘酒

『晴れのち糀』の最大の特長は、従来の甘酒にはない甘酸っぱい味わいです。爽やかな酸味を出すために、通常の甘酒作りでは使わない“白麹”を使用いたしました。白麹が作り出すクエン酸の酸味で、日常の様々なシーンにおいてカラダとココロを晴らします。

2. いろいろなアレンジを楽しめる2倍濃縮タイプ

2倍濃縮タイプなので自由にアレンジ可能です。割り方次第で味が変わるため、自分好みのスタイルやシーンで楽しめます。アレンジレシピは、公式ブランドサイトにて発信しています。



『晴れのち糀』公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/harenochikoji/>

<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