

ひかり味噌 2024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
『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2024年

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、“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)』2024年版を、2024年10月1日(火)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。



◆ 毎年恒例 “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華やかな旨みを引き出しますが、『味噌ヌーボー 初熟』は明るい色調、フレッシュな味わいを楽しめる若い味噌です。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、余計なものは加えず、非加熱方式により、素材のおいしさを活かしたまま出荷します。微かな大豆の風味とフルーティーな発酵香が重なり、フレッシュな味わいをお楽しみいただけます。

2021年の発売以降、リピーターも多く、公式通販サイトにおける販売数は毎年伸長しています。昨年は初年度と比較し約4倍の販売実績を記録しました。毎年恒例となった年に一度しか味わえない“味噌の初物”『味噌ヌーボー 初熟』は、期間限定商品として人気を博しています。

昨秋

1月

発酵
熟成

4月

発酵・熟成

10月

熟成

■大寒仕込み

■大豆、米の収穫

■天地返し

酸素に一度触れさせ、
さらに発酵・熟成。

「初物」の味噌



完成したばかりの
フレッシュな味わい

熟成を重ねた味噌



長い年月熟成した
芳醇な味わい

◆ 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は「天地返し」を行います。その後、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。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コシヒカリ米と、味噌のためにつくられた国産大豆「トヨマサリ」、国産海塩「海はいのち」を使用しています。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ます。

◆ 『味噌ヌーボー 初熟』2024年 味わいの特長

今年の『味噌ヌーボー 初熟』は、発酵が進む2月末から3月にかけて気温が落ち込んだこともあり、ゆっくりと熟成が進みました。また天地返しを行った4月末から5月初頭にかけて気温が上昇したため、例年よりも熟成感の増した味わいの味噌となりました。『味噌ヌーボー 初熟』らしい、甘酸っぱい果実を思わせるようなフレッシュでフルーティーな風味に加えて、長期熟成味噌のような旨みも同時に感じられることが特長です。『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。

【商品概要】

商品名：『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2024年

参考小売価格：756円(税込)

内容量：400g

賞味期限：6ヶ月

発売日：2024年10月1日

※ 数量・期間限定販売



※ 『味噌ヌーボー 初熟』2024年 公式ブランドサイト：https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/