

天然醸造味噌『大寒仕込み味噌 渾』

抽選で 10 名様に当たる Instagram キャンペーンが本日より開始

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)は、長期熟成の天然醸造味噌『大寒仕込み味噌 渾』の発売を記念して、本日 2025 年 9 月 1 日(月)から、同商品が 10 名様に当たるキャンペーンを Instagram にて開催いたします。

『大寒仕込み味噌 渾』は伝統的な製法である大寒仕込みの長期熟成味噌をブレンドし、深い熟成の旨みと米糀の上品な甘みが調和した新しい味わいに仕上げた、本格的な天然醸造味噌です。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



【キャンペーン概要】

1. キャンペーン名

『大寒仕込み味噌 渾』 発売記念キャンペーン

2. キャンペーン期間

2025 年 9 月 1 日(月)～9 月 7 日(日) 23:59

3. 応募方法

- ① ひかり味噌公式 Instagram アカウント (@hikarimiso) をフォロー
- ② 「#大寒仕込み」とコメント欄に記載で応募完了

[ひかり味噌公式 Instagram アカウントはこちら](#)

4. 当選連絡方法

当選者には、ダイレクトメッセージにて個別にご連絡いたします。

5. 賞品

『大寒仕込み味噌 渾 400g』2 個を抽選で 10 名様にプレゼントいたします。

〈商品概要〉

大寒仕込み味噌 渾 400g	
	
参考小売価格：864 円（税込）	
内 容 量：400g	
賞 味 期 限：6 ヶ月	

◆ 『大寒仕込み味噌 渾』の特長

こだわりの大寒仕込み天然醸造味噌の中から、秘蔵の長期熟成味噌のみを数種ブレンドしました。熟成の深いコクと旨みがある味噌と、すっきりとした上品な甘みの残る若々しい味噌が渾然一体となって調和した複雑な味わいが特長です。もっと気軽に大寒仕込み味噌を味わっていただきたいという想いから誕生した当商品は、本格的な天然醸造味噌ながらブレンドによって多くの方に好まれる味わいに仕上げています。「ひかり味噌 ブレンドマイスター」の資格を持つ味噌ブレンド技術のプロフェッショナルが、確かな経験とノウハウを駆使し、選りすぐりの味噌を絶妙な配合比でブレンドしています。

◆ 伝統的な製法 大寒仕込みとは

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月初めの厳冬の時期に味噌を仕込む伝統的な製法です。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。

＜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