

## オーガニック味噌のリーディングカンパニー ひかり味噌 欧州最大級の食品見本市 ANUGA 2025 に出展

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10月4日（土）～8日（水）にドイツ ケルンで開催される欧州最大級の食品見本市 “ANUGA 2025” に出展いたします。

出展ブースは、Hall 2.1 に設置される JAPAN PAVILION 内のブース C-047a 及び、オーガニック商品のみ出品ができる特設カテゴリ Anuga Organic エリア内の Passage 4/5 に位置するブース B066 の2カ所。JAPAN PAVILION では、ヨーロッパ向けの味噌及び即席みそ汁を中心に幅広い商品を出品し、Anuga Organic では、ヨーロッパ向けのオーガニック商品である、7種類の味噌と液状味噌を出品します。

日本の伝統食品である味噌の魅力を世界に向け発信いたします。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



### 【 ANUGA 2025 開催出展概要 】

- 会 期 : 2025年10月4日（土）～8日（水）  
会 場 : Koelnmesse （ドイツ ケルン）  
出展場所 : ・Hall 2.1 / JAPAN PAVILION 内ブース C-047a  
                  ・Anuga Organic エリア内 Passage 4/5 ブース B066  
H P : <https://www.anuga.com/>

## ■ 海外では日本食と発酵食ブーム。味噌輸出量は過去最高を記録

海外における日本食と発酵食ブームを受け、味噌の輸出量は年々増加しています。2024 年は\*輸出量 23,497t で前年比 115%と伸長しました。当社においても 2024 年の輸出量は 115%以上の前年比率で拡大しました。中でも海外専用パッケージとして販売している商品や、安心安全かつ高品質であるオーガニック味噌の需要拡大が著しく、味噌の輸出を牽引しています。国内販売商品を輸出するだけでなく、現地の嗜好に合わせた海外専用商品を開発することで、売上を拡大し、これまでアメリカ、ヨーロッパを中心に世界 55 か国以上に輸出を展開しています。

※財務省 貿易統計を参照

## ■ ひかり味噌の 30 年間にわたる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、その実践としてかねてよりオーガニック味噌の取り組みを主力事業として位置づけてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追及すると同時に、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今日に至っています。

有機 JAS 制度が 1999 年に施行されるに先駆けて、1997 年には米国有機認証団体 OCIA (Organic Corp Improvement Association) の認証を取得して本格的にオーガニック味噌の販売に着手しました。続いて、2001 年に有機 JAS 認証を取得し、同年、米国農務省が定める 有機制度 NOP (National Organic Program) を、更に 2008 年には EU の有機認証機関 ECOCERT による有機認証を取得して今日に至っています。

その間に平行して、日本市場ではもちろんのこと、海外市場にも多種多様なオーガニック味噌商品を販売してきました。また、サステナビリティの取り組みにおける当社の重点課題にも、オーガニック味噌事業拡大を通して生産から消費に至るまで持続可能性の実現に貢献することを定めています。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、原材料から包装資材の選定まで持続可能性を考慮した商品開発に力を入れています。

<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