

『有機そだちのおみそ汁』リニューアル発売記念！
抽選で10名様に当たる！Instagramプレゼントキャンペーンが
2025年10月11日(土)より開始

オーガニック味噌のリーディングカンパニーであるひかり味噌株式会社^{※1}(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)は、『有機そだちのおみそ汁』リニューアル発売を記念して、2025年10月11日(土)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。

『有機そだちのおみそ汁』は丁寧に仕込み熟成させた有機白みそと赤みそを合わせ、やさしくなめらかな味わいに仕上げた生みそタイプの即席みそ汁です。味噌の原料である大豆や米、みそ汁の具材は、禁止された農薬や化学肥料を使わず自然の力を利用して栽培されている、有機JAS認証を受けた原料を使用しています。

※1 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

『有機そだちのおみそ汁』リニューアル記念キャンペーン

2. キャンペーン期間

2025年10月11日(土)～10月26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 10月11日(土)に投稿される該当の投稿に「いいね」し、「再投稿」で応募完了。

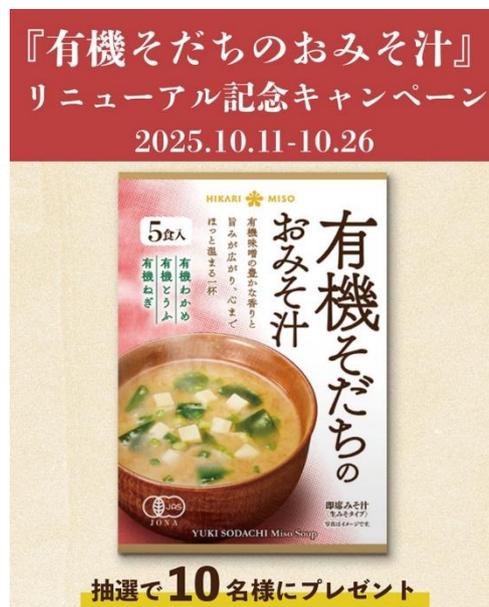
[ひかり味噌公式 Instagram アカウントはこちら](#)

4. 当選連絡方法

当選者には、Instagram の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

『有機そだちのおみそ汁 5食』1箱(12袋入り)を抽選で10名様にプレゼントいたします。



〈商品概要〉

商 品 名 : 有機そだちのおみそ汁 5食
参考小売価格 : 432円 (税込)
内 容 量 : 87g (有機調味みそ5食、有機の具5食)
賞 味 期 限 : 6ヶ月



◆ リニューアルポイント

有機わかめを追加し、具材の満足感アップ

これまで有機とうふ、有機ねぎの2種類だった具材に、新たに有機わかめを追加しました。お湯を注ぐと、乾燥わかめがふわっと広がります。具材の種類が増え、より満足感のある一杯に仕上がっています。

使用している有機わかめは、海藻の有機的な生産方法に基づく「有機藻類 JAS 認証」を取得したものです。有機藻類は2022年1月に規格が施行されたばかりで、具材として有機わかめを使用するのは、即席みそ汁市場において業界初^{※2}となります。

※2：当社調べ（2025年5月時点）主要ECサイトおよび国内メーカー公式サイトにおける即席みそ汁製品を対象とした調査に基づく。

毎日安心、お求めやすい価格に

食品の安全性や健康に高い関心を持つ皆さまに、毎日の食事に本商品を取り入れていただけることを目指して、リニューアル品では従来の6食入りから5食入りへ内容量を見直し、価格もお求めやすく改定しました。

おいしさを訴求したパッケージ

紙とプラスチックの複合素材を使用した外装パッケージはそのままに、これまでの緑色を基調としたデザインから、温かみのある暖色に変更することで、おいしさとやさしさを連想させるデザインになりました。

ひかり味噌の「有機・オーガニック味噌への取り組み」：<https://www.hikarimiso.co.jp/enjoy-miso/organic/>

＜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