

新感覚甘酒『晴れのち糀』

11 月 29 日(土)、30 日(日)「青山ファーマーズマーケット」に出店
～様々な割材で『晴れのち糀』を楽しむワークショップを実施～

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 以下、当社) は、2025 年 11 月 29 日(土)と 30 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、新感覚甘酒『晴れのち糀』1,000 杯限定の試飲と特別販売、およびワークショップを行います。

※¹ 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」で同日に開催される、発酵にフォーカスしたイベント「すべては、発酵でできている」では、パンやチーズ、味噌や甘酒、ビールや調味料などこだわりの発酵食品や、グッズ、さらには発酵をテーマにしたワークショップコンテンツで会場を盛り上げます。

当社は、11 月 30 日(日)に、新感覚甘酒『晴れのち糀』について学び、体験できるワークショップを実施します。同商品は希釈タイプの甘酒です。ワークショップでは、さまざまな割り方による飲み比べを通じて、自分好みの味を見つけたり、爽やかな酸味の秘密である麴について座学形式で楽しく学びます。また、終了時にはお土産として『晴れのち糀』などの当社商品をお受け取りいただけます。

<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。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、全国から集まった多様な出店者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。

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/>

◆ ひかり味噌 出店概要

日 時：2025 年 11 月 29 日（土）30 日（日）10:00-16:00

販 売 商 品：『晴れのち糀 340g』

特別販売価格：300 円（税込）

◆ 「すべては、発酵でできている」ワークショップ概要

タ イ ト ル：新感覚甘酒『晴れのち糀』で私だけの爽やか甘酒をつくろう

日 時：2025 年 11 月 30 日（日）14:00-15:00

内 容：様々な割材で『晴れのち糀』を楽しむワークショップ

お 土 産：『晴れのち糀』などの当社商品

募 集 人 数：20 名（先着順）※2, 3, 4

参 加 費：2,000 円（税込）

応 募 U R L：<https://farmersmarkets.jp/hakko/#workshop>

※2 対象年齢 20 歳以上。

※3 同伴者を連れて参加することはできません。

※4 『晴れのち糀』はアルコールを含みませんが、割材としてアルコールも提供します。妊娠中の方、お車の運転をされる方のご参加はご遠慮ください。

「すべては、発酵でできている」特設サイト：<https://farmersmarkets.jp/hakko/>



◆ 『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めます。

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。

《商品概要》

商 品 名：晴れのち糀 340g

参考小売価格：540 円（税込）

賞 味 期 限：10 ヶ月



『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