

## ひかり味噌 年に一度の「大寒仕込み」を実施 ～味噌づくりの営みが続けられることへの感謝と 伝統的な味噌づくりの技術継承・発信～

ひかり味噌株式会社※<sup>1</sup>（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、伝統的な手法を用いた、年に一度の味噌の仕込み「大寒仕込み」を 2026 年 1 月 23 日（金）に、長野県上伊那郡飯島町の飯島グリーン工場にて実施いたしました。当日は氷点下 5 度と冷え込み、空気も澄み渡り、仕込みに最も適した「大寒仕込み」日和となりました。

1985 年に始まり今年で 41 回目を迎える当社の伝統行事「大寒仕込み」は、味噌づくりの原点に帰場で、味噌づくりの営みが続けられることへの感謝や、先人たちが味噌に込めた想いの継承、そして“ものづくりの本質”を次世代へ受け継ぐという意義を持つ行事です。その特別なプロセスや味わい、価値を社員が経験し、共有する機会となっています。今年は大豆の取引先にもご参加いただき、伝統的な技術や工程を通じて、当社の味噌づくりに対する真摯な姿勢を体感していただきました。

※<sup>1</sup> 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



松尾大社祠を参拝し、1 年間の味噌づくりの豊穡と息災、おいしい味噌の仕上がりを祈願

### ◆ ひかり味噌の「大寒仕込み」

「大寒仕込み」とは、前年の秋に収穫した新穀大豆と米を原料とし、二十四節気の大寒の時季に行う伝統的な手法を用いた味噌の仕込みを指します。当社の「大寒仕込み」は、参加者全員で飯島グリーン工場内の醸造の神を祀る松尾大社祠を参拝し 1 年間の味噌づくりの豊穡と息災、おいしい味噌の仕上がりを祈願することから始まります。今年は、北海道産の大豆「ユキホマレ」と三重県産「コシヒカリ」

# HIKARI MISO

の米麴、長崎県産の塩「海はいのち」を原料として使用しました。

味噌踏みをする工程では、初めて味噌踏みをする社員が2トンタンクに2人1組で入り、大豆・米麴・塩の三点を混合した“味噌のもと”が均一に発酵するよう、空気を抜くために全体重をかけて足で踏みならしました。終わる頃には、氷点下の気候を忘れるほどの体の火照りと疲労感。味噌を踏み続ける作業は根気と体力が必要です。味噌踏みの後には、当社ブレンドマイスター※<sup>2</sup>による味噌のブレンド作業の見学や、当社が過去に販売していた、味噌が入った樽を縄で縛る伝統的な技法も体験しました。



2トンタンクに入り、全体重で味噌を踏み空気を抜く作業



北海道産の大豆「ユキホマレ」、三重県産「コシヒカリ」の  
米麴、塩は長崎県産「海はいのち」を使用



ブレンドマイスター※<sup>2</sup>による、  
仕込み、熟成を終えた大寒仕込み味噌のブレンド



味噌樽の縄縛り

※<sup>2</sup> ブレンドに関する豊富な知識と技術を持ち、当社独自の厳しい実技試験に合格した社員にのみ与えられる称号です。  
現在2名の社員が「ひかり味噌 ブレンドマイスター」の資格を有し、大寒仕込み味噌のブレンドに携わっています。

## ◆ 「大寒仕込み」の味噌の特長

厳選された最高品質の原料を使用し、丁寧に仕込まれ醸造された特別な味噌です。低温でじっくりと熟成する天然醸造を経て出来上がった味噌は、しっかりとした旨みがあり、塩角が取れて味わい深く、酸味、さらにはほんのりとした甘味と渋味が一体となって、口中に広がります。発酵期間が長くなると、香りに熟成感が深まるのも特長です。

## ◆ 「大寒仕込み」の味噌

ひかり味噌 公式 HP「大寒仕込み・天然醸造味噌 一覧」: <https://x.gd/L1HBU>

	<p>●大寒仕込み味噌 渾（こん）</p> <p>こだわりの大寒仕込み天然醸造味噌の中から選りすぐりの味噌を数種ブレンドしました。米糲の上品な甘みと深い熟成の旨みが渾然一体となって調和した複雑な味わいが特長です。</p> <p>内容量： 400g 参考小売価格： 864 円（税込）</p>
	<p>●名匠（めいしょう）</p> <p>天然醸造によって引きだされたまろやかで深みのある味わいは、長い間多くのお客様に愛され、百貨店の味噌売り場で不動の人気を誇る商品です。</p> <p>内容量： 500g 参考小売価格： 2,603 円（税込）</p>
	<p>●匠（たくみ）</p> <p>じっくりと熟成を重ねた「大寒仕込み」の味噌をきめ細かくこした「こし味噌」です。粒味噌の『名匠』とは違う、なめらかな味わいをお楽しみいただけます。</p> <p>内容量： 500g 参考小売価格： 1,922 円（税込）</p>
	<p>●銀座鼓特選 雅（みやび）</p> <p>三年もの長期熟成によって生みだされる深い発酵の香りとコク、僅かな渋み、力強い旨み。独特の重厚感のある複雑な発酵の滋味が特長です。</p> <p>内容量： 500g 参考小売価格： 2,300 円（税込）</p>
	<p>●味噌ヌーボー 初熟（はつなり）</p> <p>フランス語で新しいという意味のヌーボーを冠した、「味噌の初物」がコンセプトの味噌。フルーティーでフレッシュな味わいで、明るい色調が特長です。 ※ご好評につき、2025 年版は完売いたしました。2026 年版は秋頃発売予定。</p>
	<p>●味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ</p> <p>三年以上の長期熟成味噌を贅沢に使った即席みそ汁。味噌のおいしさを引き出す「味噌、かつおぶし、具」の究極にシンプルな設計です。</p> <p>内容量： 5 食入 参考小売価格： 443 円（税込）</p>

## ◆ 「大寒仕込み」の味噌は、公式通販サイトでもお求めいただけます。

ひかり味噌 公式通販サイト: <https://www.hikarimiso.shop>

※ 『銀座鼓特撰 雅』は、銀座鼓特撰 オンラインショップと日本食レストラン GINZA 鼓 KUKI での限定販売です。

銀座鼓特選 オンラインショップ: <https://www.ginzakuki-shop.com>

日本食レストラン GINZA 鼓 KUKI <https://ginzakuki.com/>

<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