

ひかり味噌『CRAFT MISO 生糀』×イル・ド・フランス『ミニブリー』 日常のプチ贅沢にぴったりの味噌とチーズのコラボレシピを公開

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）と、サヴァンシアフロマージュ&デイリージャポン株式会社（東京都千代田区、代表取締役社長 金澤 博史）は、発酵食品を手軽に楽しめる、味噌とチーズのコラボレシピを各社の公式ブランドサイトと、公式Instagramにて公開いたします。当社の『CRAFT MISO 生糀』と、サヴァンシアフロマージュ&デイリージャポン株式会社が展開する「イル・ド・フランス」ブランドのナチュラルチーズ『ミニブリー』の、和洋が融合した新たな味覚のレシピ2品です。

※会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ コラボレーションメニュー概要

ミニブリーの味噌マーマレードのせ

クリーミーでマイルドな味わいの『ミニブリー』と、フレッシュでフルーティーな味噌『CRAFT MISO 生糀』の香りがマッチしたアペロにおすすめの一品です。マーマレードジャムは皮や果肉が多めのものを使うと、フルーティーさと程よい苦味が加わり、良いアクセントになります。



ミニブリーのサーモンと味噌和薬味のせ

サーモンの濃厚な味わいと『ミニブリー』のミルクィな口当たりがマッチしたお酒のおつまみにおすすめのレシピです。“そのまま食べておいしい”味噌『CRAFT MISO 生糀』を使うことでバランスの良い塩味と旨みが加わります。和薬味は、たっぷりのせるのがポイントです。



◆ コラボレーション背景

味噌とチーズはともに発酵食品であり、相性抜群の食材です。その魅力をより多くの方に知っていただきたいという想いから本企画が始まりました。

“そのまま食べておいしい”甘口減塩タイプの味噌『CRAFT MISO 生糀』と、「イル・ド・フランス」ブランドのナチュラルチーズ『ミニブリー』が、それぞれ日常シーンでの新たな活用方法を模索していたことをきっかけに出会い、和と洋の垣根を越えたレシピコラボレーションが実現しました。

◆ 『CRAFT MISO 生糀』の特長

味噌をもっと自由に楽しんでもらえるようにという想いから誕生した味噌です。当社独自の「Cozy 糀ブレンド製法」で糀をたっぷり使い、甘みを最大限に引き出すことで、フレッシュでフルーティーな味わいとジューシーな食感を実現しました。塩分も控えめなので、そのままでもおいしく食べられます。

◆ イル・ド・フランス『ミニブリー』の特長

フランスや日本で人気の高い、大型の白カビチーズ（ブリー）を食べやすいミニサイズに。ミルクのkokが感じられるマイルドな味わいを、いつでも気軽に楽しめる個包装タイプです。

『ミニブリー』についてはこちら：<https://www.iledefrancecheese.jp/product/>

◆ 和洋が融合したコラボレーションレシピは以下サイトにてご覧いただけます。

『CRAFT MISO 生糀』ブランドサイト内特設ページ：

<https://www.hikarimiso.co.jp/craftmiso/assets/Collabo20260224.pdf>

ひかり味噌公式 Instagram：<https://www.instagram.com/hikarimiso/>

イル・ド・フランス 公式 HP：<https://www.iledefrancecheese.jp/>

イル・ド・フランス公式 Instagram：https://www.instagram.com/iledefrancecheese_jp

《商品概要》

CRAFT MISO 生糀 400g	CRAFT MISO 生糀 650g	ミニブリー
		
参考小売価格: 497 円 (税込)	参考小売価格: 626 円 (税込)	参考小売価格: 646 円 (税込)
内 容 量 : 400g	内 容 量 : 650g	内 容 量 : 75g (25g×3個入)
賞 味 期 限 : 6ヶ月	賞 味 期 限 : 6ヶ月	賞 味 期 限 : 製造日より 270 日

＜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