

オーガニック味噌『こだわってます』新感覚甘酒『晴れのち糀』  
2026年4月5日(日)日本最大級のサステナブルイベント  
「アースリズムマーケット」に初出店

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<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、2026年4月5日(日)に東京都世田谷区で開催される日本最大級のサステナブルイベント「アースリズムマーケット」に出店いたします。

※1 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



「アースリズムマーケット」は、音楽と共に楽しめるサステナブルイベントで、2020年より毎年大阪・東京・静岡にて開催されています。「いのちの循環に寄り添ったものづくり」から生まれた商品や飲食物を販売するマルシェや、心も体もリフレッシュできる体験型ブース、暮らし・ウェルビーイング・スポーツをテーマにした専門家などによるトークショーが開催されます。日常の中にある小さな幸せと、新しい気づきを分かち合える場でありたいという考えのもと、現代社会が抱える課題に対し、食・香り・音楽・スポーツ・アートなど五感を通じた文化体験を提供することで、「今ここにいる自分」を癒し、満たされた時間を創出します。

当社は、同イベントへ初めて出店し、オーガニック味噌ブランド売上 No.1<sup>※2</sup>の味噌『こだわってます』および、米麴由来の自然な酸味と甘さが特長の新感覚甘酒『晴れのち糀』合計1,000食を提供いたします。また、会場特別価格の販売を行いオーガニック味噌の価値の普及と、新感覚甘酒の認知拡大に取り組みます。

<アースリズムマーケット概要>

名称：アースリズムマーケット

日時：2026年4月5日(日) 11:00~18:00

会場：二子玉川 RISE ガレリア

住所：東京都世田谷区玉川 2-21-1 二子玉川ライズ

主催：株式会社アースリズム

URL：<https://www.earthrhythmmarket.com/>

## ◆ 販売商品

『こだわってます 500g』 特別販売価格：500 円（税込）

『晴れのち糀 340g』 特別販売価格：300 円（税込）

## ◆ オーガニック味噌 『こだわってます』 商品の特長

オーガニック味噌ブランド売上 No.1<sup>※2</sup>の『こだわってます』は、発売より30余年にわたり、長く愛され続けるオーガニック味噌です。厳しく管理された農場で、丁寧に育てられた自然の味わい豊かな有機原料を使用した、有機 JAS 認証を取得しています。良質な大豆、米、天日塩だけでつくった大地の恵みを、発酵・熟成によって仕上げた味噌本来のおいしさを味わえる赤系の麹味噌です。

※2 2025 年 1 月～12 月 KSP-POS を基に集計

『こだわってます』公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/kodawattemasu/>



## ◆ 『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。

『晴れのち糀』公式ブランドサイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/harenochikoji/>



## ◆ ひかり味噌の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、オーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置付けてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを追求すると同時に、安心・安全も実践するために第三者有機認証を取得しています。昨今のサステナブルな取り組みに対する関心の高まりを受け、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のこと、持続可能な味噌づくりにも力を入れてまいります。

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