



1世紀に渡り培った味噌製造技術を採用 限定100セットを販売
ハナマルキ創業100周年記念味噌「金春」
創業日の11月1日より3日間限定発売

味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫）は、11月1日に創業100周年を迎えます。これを記念し、この度、ハナマルキ創業100周年記念味噌「金春」を限定発売します。



■ **創業者・花岡金春の名をつけた天然醸造味噌**

ハナマルキは、1918年11月1日に長野県で創業しました。以来1世紀に渡り味噌作りを続け、皆さまのご支援とご愛顧のおかげで、来月11月に創業100周年を迎えます。

「金春」は創業者である花岡金春の名を取った、100周年記念の限定味噌です。天然醸造味噌であり、厳選された原料はもちろんのこと、製法として、「寒仕込み」と伝統の「もろぶた製麴法」を採用。時間をかけて丁寧に作り上げ、この時だけにしか味わえない味噌となりました。白みそと赤みその2種類をご用意し、「寒仕込み」によって生まれる深い旨みと優しい味わいをお楽しみいただけます。

また、パッケージも特別デザインを採用。100周年の記念ロゴを印字した特製化粧箱に、ハナマルキの頭文字「H」をあしらったパッケージデザインとなっています。

この「金春」を11/1（木）朝9：00より3日間限定で販売致します。ご注文は電話のみで受付、100セット限定で、なくなり次第販売終了致します。

11月1日は、創業地であり本社所在地である伊那市に、皆さまに日本の伝統である味噌作りを知り楽しんでいただく「ハナマルキ みそ作り体験館」もオープンします。ハナマルキは、次の100年に向けて、これからもお客様に愛される味噌作りと企業活動を行ってまいります。

■八ナマルキ創業 100 周年記念味噌「金春」商品概要

商 品 名 : 「金春」
セット内容 : 白みそ 500g、赤みそ 500g
発 売 日 : 2018 年 11 月 1 日(木)～11 月 3 日(土) ※なくなり次第販売終了
販売価格 : 10,000 円(税込、送料無料)
販売方法 : 限定 100 セットを電話窓口のみで販売
受付電話番号 : 0120-8709-20 (受付時間 9 : 00-20 : 00)

■会社概要

会 社 名 : 八ナマルキ株式会社
代 表 者 : 代表取締役社長花岡俊夫
業 務 内 容 : 味噌醸造販売および加工食品製造販売
所 在 地 : 本社 長野県伊那市西箕輪 2701
会 社 HP : <http://www.hanamaruki.co.jp/>