

下味調理に大活躍！お肉の“下味漬け込み用”味噌
『味噌屋のマスターブレンド チキンレモンのもと』
『味噌屋のマスターブレンド しょうが焼きのもと』
数量限定！もみこみ用ジッパーバッグプレゼント

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)は、2021年3月1日(月)からお肉の“下味漬け込み用”味噌『味噌屋のマスターブレンド チキンレモンのもと』『味噌屋のマスターブレンド しょうが焼きのもと』を全国のスーパーマーケットなどで販売開始しました。発売記念として、味噌屋のマスターブレンドオリジナルデザイン もみこみ用ジッパーバッグを数量限定でプレゼントします。対象商品のパッケージには、シールを付けます。



〈 もみこみ用ジッパーバッグ 〉

味噌屋のマスターブレンドオリジナル
デザインのジッパーバッグ。
1商品に1枚同梱しています。



参考小売価格：300円(税別)
内 容 量：2人前(42g)×3袋
賞 味 期 限：8か月

『味噌屋のマスターブレンド チキンレモンのもと』『味噌屋のマスターブレンド しょうが焼きのもと』は、お肉の“下味漬け込み用”味噌です。お肉と本品をポリ袋やボウルに入れ、もみこんで味を馴染ませ、フライパンやオーブンで加熱調理するだけで、メインの一品に仕上がります。味噌をベースにハーブ&スパイス、フルーツを合わせて、和食にとどまらない新しい味わいに仕上げました。コンセプトは、クッキングフレンドリー。仕事や家事、育児に日々を忙しく過ごし、調理に時間や手間はかけたくないけれども、家族には安心できる材料を使った手づくりの料理を食べさせたいという方に活用いただきたい商品です。



1. 簡単調理(もみこんで、あとは焼くだけ)
2. “味噌と料理の新しい出会い”で、料理をもっと楽しく
3. ご家庭のキッチンにあるような身近な素材のみを使用
4. 化学調味料不使用