

手軽な使いやすさが人気のボトル商品
『円熟こうじみそ 液状タイプ』『生塩こうじ 麴の花』の
ボトルキャップをリニューアル

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)は、『円熟こうじみそ 液状タイプ 340g』及び『生塩こうじ 麴の花 350g』のボトルキャップをリニューアルし、2022年3月1日より発売いたします。

近年の幅広い世代における内食需要の高まりにより、使い勝手が良く、保管場所をとらない簡便性の高いボトルタイプの調味料が人気を集めています。当社のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』をベースにし、化学調味料不使用、昆布だしで仕上げた上品な味わいの液状みそ『円熟こうじみそ 液状タイプ 340g』と、酵素活性の力で食材を柔らかくし旨みを引き出す『生塩こうじ 麴の花 350g』は、発売以来、商品の味わいを追求し改良を重ねることで、お客様にご好評いただいております。

この度、ボトルキャップの利便性を改善し、『円熟こうじみそ 液状タイプ 340g』『生塩こうじ 麴の花 350g』をリニューアルいたします。

■ボトルキャップのリニューアルポイント

- ①キャップの注ぎ口を小さくすることで液切れの良さを向上、使用時のキャップへの液体の付着を改善
- ②液切れが向上し、使用量のより細かな調節が可能に
- ③外装フィルムのキャップ部分に「注ぎやすい新キャップ！」のキャッチコピーを表示した、お客様の目にとめていただきやすいデザイン

	円熟こうじみそ 液状タイプ		生塩こうじ 麴の花	
商品イメージ	旧 	新 	旧 	新 
キャップの形状				

※『生塩こうじ 麴の花 580g』は既存のキャップでの販売となります。

<本件に関するお問い合わせ先>
ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:松田・大塚・石井
TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp