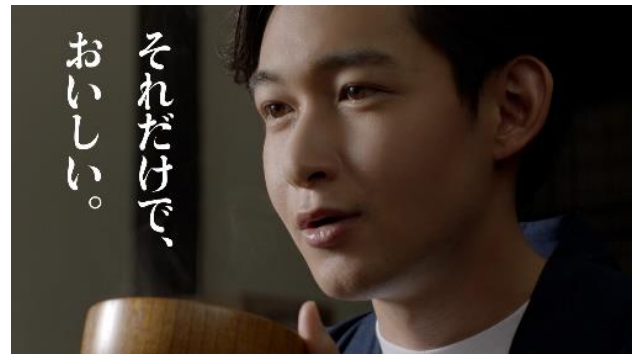
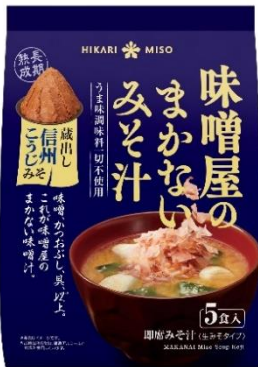


味噌屋だから知っている、究極にシンプルなおみそ汁
「味噌屋のまかないみそ汁」新TVCMを4月15日（金）から放送
開始

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、生みそタイプの即席みそ汁として人気の『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ』『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し熟成赤みそ』のTVCMを2022年4月15日（金）より放送いたします。



◆ まかないみそ汁 全国で取扱い拡大中

「味噌屋のまかないみそ汁」は2021年9月の発売以来ご好評をいただき、当社新商品としては過去最高のスピードで取扱いが増えており、全国の量販店からドラッグストア、質販店まで、幅広いお客様に支持されています。配荷店舗数は昨年の発売時と比較し、300%※拡大中です（※2021年10月と2022年4月時点の比較）。

2022年の年間売り上げは小売価格ベースで3億円を見込んでいます。

≪「味噌屋のまかないみそ汁」とは?≫

『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し信州こうじみそ』『味噌屋のまかないみそ汁 蔵出し熟成赤みそ』は、「味噌、かつおぶし、具」のみを使用し、うま味調味料は一切不使用の究極にシンプルな即席みそ汁です。商品開発にあたり、味噌職人をはじめ味噌汁に詳しい人にインタビューを行い、実践していた美味しい味噌汁の最も簡単な作り方は「お椀に、味噌とかつおぶし、ざっくり切った適当な具を入れてお湯を注ぐだけ」というもの。



味噌汁イメージ

蔵に眠る三年以上長期熟成させたうま味溢れる味噌に個包装パックのかつおぶしを食べる直前にパ

ラッとひとふり入れていただくことで、削りたてのかつおぶしの香ばしさと深い味わいが、味噌汁をさらに美味しくします。

化学調味料やうま味調味料を一切使わない自然の美味しさをお楽しみいただけます。

◆ CMの特長やコンセプト、ストーリー等

老舗味噌屋の跡継ぎとして働き始めた“若旦那”を主人公に描く物語（出演：九内健太さん）。

日々せわしく働く、味噌屋の若旦那。昼食もとれないほど忙しい日もある中で、合間を見ていただく貴重な休憩時間。味噌屋秘蔵のおいしい味噌に、お湯を注いでかつお節をひとふり。「おいしい味噌は、それだけでおいしい。」味噌がおいしいからこそ、なせる業。どんなに忙しい瞬間もホッとできるみそ汁を、そっと皆さんにお伝えします。



【CM 概要】

◆TVCM

- ・CM タイトル：「老舗のまかない篇」（15 秒）
- ・放送開始日：2022 年 4 月 15 日（金）から
- ・放送地域：関東、近畿、長野県

◆TVer

- ・CM タイトル：「老舗のまかない篇」（15 秒）
- ・配信開始日：2022 年 4 月 18 日（月）から
- ・配信地域：全国

◆Facebook、Instagram

- ・CM タイトル：「老舗のまかない篇」（30 秒）
- ・配信開始日：2022 年 4 月 15 日（金）から
- ・配信地域：全国

※YouTube チャンネルでも同時公開：

https://www.youtube.com/channel/UCdJqQNoNO5ftsGADEgiH_SA

※味噌屋のまかないみそ汁 公式サイト：<https://www.hikarimiso.co.jp/makanai/>

ひかり味噌は「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトに、自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けしたいという思いのもと、厳選素材を用いた無添加・有機味噌を中心に安心安全かつ高品質な味噌づくりを行っています。ライフスタイルの変化に応じ、即席みそ汁やスープ、麴づくりの技術を活かした塩麴、甘酒なども展開しております。日本古来の発酵食品味噌を通じて、人々の健康的な食生活に寄与してまいります。

【会社概要】

社名	：ひかり味噌株式会社
代表	：代表取締役社長 林 善博
所在地	：長野県諏訪郡下諏訪町 4848-1
創業	：1936 年（昭和 11 年）
事業内容	：味噌、即席味噌汁及び加工食品の製造販売
URL	： https://www.hikarimiso.co.jp/



< 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌株式会社 コーポレートマーケティング本部 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