

世界有数のオーガニック食品の見本市「BIOFACH 2024」に 新商品・ひよこ豆を使用した味噌『Organic Chickpea Miso』を含む オーガニック商品を出品 ～日本の伝統調味料・味噌と豆腐の魅力を世界に向け発信～

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、2024年2月13日(火)～16日(金)にドイツ ニュルンベルクで開催される世界有数のオーガニック食品の見本市“BIOFACH 2024”に出品いたします。

新商品のひよこ豆を使った味噌『Organic Chickpea Miso』を含む7種類のオーガニック味噌シリーズと、本格的な日本の味を追求した生味噌タイプの即席みそ汁、さらに今春発売予定の液状味噌を、会場内の HALL2-210 に出品します。これら商品は、全て EU 有機認証を取得しているヨーロッパ向けオーガニック商品です。また、当社の子会社である英国の豆腐メーカー Dragonfly Foods Ltd. が作るオーガニック豆腐『HIKARI MISO 自然の恵み』から、英国および EU の有機認証を取得している、欧州では珍しい絹ごし豆腐、木綿豆腐、Extra Firm 豆腐の3種類の商品を同スペースで出品し、大豆由来の日本の伝統食品である味噌と豆腐の魅力を世界に向け発信いたします。



【 BIOFACH 2024 開催概要 】

期 間：2024年2月13日(火)～16日(金)

会 場：Exhibition Centre Nuremberg
(ドイツ ニュルンベルク)

U R L：<https://www.biofach.de/en>



当社ブースイメージ図

HIKARI MISO

■ 新商品 『Organic Chickpea Miso』と『Organic Dashi Flavoured Miso』について

海外で人気のオーガニック味噌シリーズは、白味噌、赤味噌、減塩味噌、だし入り味噌、玄米味噌、西京味噌、麦味噌、豆味噌、3年熟成味噌とバラエティ豊富に展開しており、シリーズの更なる拡充としてひよこ豆を使った味噌『Organic Chickpea Miso』が新たにラインナップに加わります。『Organic Chickpea Miso』は、大豆不使用のソイフリー商品として今回のBIOFACHでの発表を皮切りに、欧州市場および米国市場にて同時に順次発売いたします。同シリーズのうち、白味噌、赤味噌、減塩味噌、玄米味噌、西京味噌、および、『Organic Chickpea Miso』がEU有機認証を取得しています。

同じく新商品の液状味噌『Organic Dashi Flavoured Miso』は、生味噌のおいしさそのままに、さらっと溶けて簡単調理が可能なボトル入り液状味噌商品として、初のEU有機認証を取得しました。



■ Dragonfly Foods Ltd.

1984年創業の英国の豆腐メーカー（7 King Place, Hitchcocks Business Park Willand, Exeter, EX15 3FH）。豊かな自然に囲まれた英国デボン州にて、豆腐を製造しています。2015年、ひかり味噌の子会社となり、日本から最新鋭の機械を採用し、HIKARI MISO 豆腐事業を開始しました。

固めの味付き豆腐を代替肉として食する人が多い欧州ですが、同社では、凝固剤ににがりのみを使用する日本の伝統的な製法に則って、豆腐本来の持つ大豆の旨みや甘みが強く感じられる高品質なオーガニック豆腐のみを製造しています。

公式サイト <https://dragonflyfoods.com/>

■ 海外で続く日本食と発酵食ブーム

近年、日本食・和食は世界の中でも栄養バランスに優れた健康的な食事と位置づけられ、人気を博しています。味噌は、日本食の中でも中核的な調味料として使用されていることに加え、発酵食ブームの後押しもあり、輸出量が増加しています。中でも安心・安全かつ高品質であるオーガニック味噌の需要拡大が著しく、味噌の輸出を牽引しています。また、ひかり味噌では、国内販売商品を輸出するだけでなく、現地の嗜好に合わせた海外専用商品を開発することで、売上を拡大し、これまでアメリカ、ヨーロッパを中心に世界55か国以上に輸出を展開しています。



■ ひかり味噌の30年間にわたる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、その実践としてかねてよりオーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置づけてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追及すると同時に、究極の安心・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。

1999年の有機JAS制度施行に先駆けて、1997年には米国有機認証団体OCIA(Organic Corp Improvement Association)の認証を取得し、本格的にオーガニック味噌の販売に着手しました。続いて、2000年に有機JAS認証を取得、2001年には米国農務省が定める有機制度NOP(National Organic Program)を、さらに2008年にはEU委員会が定めた有機認証を取得し、今日に至っています。平行して、当社では日本市場はもちろんのこと、海外市場にも多種多様なオーガニック味噌商品を販売してきました。また、当社が独自に定めたSDGs行動計画にも、オーガニック味噌事業拡大を通して生産から消費に至るまで持続可能性の実現に貢献することを定めています。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、持続可能な商品開発にも力を入れています。