

プロテアーゼ活性の向上と塩分 20%カットを実現！
ひかり味噌の『塩糀』が『生塩こうじ 麴の花』にリニューアル

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、以下当社)は、現在販売している『塩糀』を『生塩こうじ 麴の花』にリニューアルし、2018年8月27日(月)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。

< 現行品 >



< 新商品 >



片手で持って注ぎやすいボトルタイプ。側面には残量が一目でわかるよう窓枠を設けています。側面のピンクの模様は麴の原料である米粒をイメージしデザインしました。

『生塩こうじ 麴の花』の開発コンセプトは、“高いプロテアーゼ活性により食材を美味しくする塩麴”。当社が独自に行った塩麴の使用目的調査によると、「食材の旨みやコクを出すため」「食材を柔らかくするため」といった回答が 4 割を超え、多くの人が食材の食味をアップさせる目的で塩麴を使用していることが分かりました。そこで、麴に含まれているタンパク質分解酵素「プロテアーゼ」の値に着目し、麴の製法などを変え試作を繰り返した結果、「プロテアーゼ」の値が現行品の 3 倍となる塩麴の開発に成功しました。これにより、現行品よりも食材を柔らかくし、旨みをつくり出します。

また同時に、現行品と比較して塩分を 20%カットし、塩分が気になる方にも日常的にお使いいただけるように改良しました。市販されている塩麴の中でも、食塩相当量の低い商品となります。

塩麴市場は、2012 年のブーム後に縮小したものの一定の規模を維持しており、近年の甘酒ブームにより「麴」に再び関心が集まったことで、2017 年度の 1SKU あたりの販売金額が前年比 113%※になるなど需要が上向いてきています。

※KSP-POS データを元に当社集計

『生塩こうじ 麴の花』商品概要

内容量	参考小売価格(税別)	賞味期限
580g	700 円	180 日間
350g	500 円	

『生塩こうじ 麴の花』を使ったレシピはHPでご紹介しています <https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/>