

期間限定の味噌販売を「道の駅 田切の里」「食祭館」で開催
～ 地元・長野県の皆さまへ 感謝の気持ちをかたちに ～

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、味噌を特別価格で提供する期間限定の味噌販売を、11月27日（火）と28日（水）に飯島グリーン工場が立地する飯島町で、12月5日（水）から7日（金）に本社が立地する下諏訪で開催いたします。



この期間限定の味噌販売は、年に2回、7月と12月に開催しており、今回で21回目を迎えます。毎回リピートいただくお客様に加えて、口コミの広がりにより新規のお客様も増え、地域の恒例イベントとして大変好評いただいております。12月の開催では、お歳暮としてこの味噌を送られる方も多く見受けられます。

当社はこの特別味噌販売を、地域の皆さまへ当社の日頃の感謝の気持ちをお伝えするだけでなく、工場味噌づくりに従事している社員が、味噌の楽しみ方や発酵食品のおもしろさをご紹介しながら、お客様のご意見をうかがうことができる、貴重な機会と捉えております。

飯島町の会場となる道の駅 田切の里は“住民の生活の拠点にしたい”という発想から生まれた道の駅です。当社は“お客様の毎日の健やかな食生活に貢献したい”という想いのもと、味噌を中心に即席みそ汁、春雨スープ、フォースープなどを提案しております。両社のお客様の生活に寄り添いたいという想いが合致し、道の駅 田切の里での特別開催に至りました。

道の駅 田切の里は、全国1145カ所ある道の駅の中でも、地域活性化の拠点となる優れた企画があり、今後の重点支援で効果的な取組が期待できるとして国土交通大臣より重点道の駅に選定されているだけでなく、南信州の観光の出発・集合・合流地点に最適な場所です。また、11月17日に飯島町本郷と駒ヶ根市赤穂を結ぶ国道153号伊南バイパスが開通いたしました。区間内に含まれる中央アルプス大橋は、中央アルプスの山麓に位置し、全長990メートルで県内最長（一般道）。雄大な山々が眺望できるとして注目を集めています。この地で味噌をご紹介することで、県内外のお客様とのコミュニケーションの機会をこれまで以上に創出し、長期減少市場にある味噌の魅力を広く発信してまいります。

【実施会場・日時】

<飯島町会場> 場所：道の駅 田切の里

(〒399-3701 長野県上伊那郡飯島町田切 2749 番地)

<http://tagiri-sato.com/>

日時：11月27日(火) 10:00～17:00 / 28日(水) 10:00～16:00

<下諏訪会場> 場所：門前ひろば 食祭館 (〒393-0051 諏訪郡下諏訪大社通 5522-2)

<https://shokusaikan.net/>

日時：12月5日(水)・6日(木)・7日(金) 10:00～18:00

【販売商品】

	<p>マル有^{ゆう} 無添加有機味噌</p> <p>昨今注目が高まっている“オーガニック”の味噌です。有機大豆と有機米を使用し、じっくりと長期熟成させたコクと深みを感じられる有機味噌。 1ケース(8パック入り)での販売です。</p>
	<p>マル無^む 無添加味噌 国産</p> <p>味噌販売リピート率 No.1 商品！ 大豆、米、塩と原料すべてを国産にこだわった上品な甘みの無添加の米麹味噌。 1ケース(8パック入り)での販売です。</p>
	<p>産地のみそ汁めぐり</p> <p>仙台、信州、加賀、三州豆、九州麦味噌といった地方色豊かな5種の味噌と8種の具材が入った即席みそ汁の40食入り徳用セット。味噌と具材の組み合わせは40通り！その日の気分に合わせてお楽しみいただけます。</p>