

味噌屋がとん汁のために特別にブレンドしたとん汁用味噌
『味噌屋のマスターブレンド 白のとん汁みそ』
『味噌屋のマスターブレンド 赤のとん汁みそ』を発売

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、手軽に本格的な味噌料理を楽しむための新ブランド「味噌屋のマスターブレンド」から『味噌屋のマスターブレンド 白のとん汁みそ』『味噌屋のマスターブレンド 赤のとん汁みそ』を2020年3月1日(日)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



■手間を省きながらも手づくりの味を家族に食べさせたい

女性の社会進出増加などを背景に、メニュー専用の合わせ調味料や1食分の食材と調味料がセットになったミールキットの市場が拡大傾向にあります。忙しい日常においても、食事を出来合いのお惣菜や冷凍食品だけで済ませるのではなく、手づくりのものを食べたい、家族に食べさせたいというニーズの高まりが伺えます。

このようなニーズにお応えするため、味噌屋が特別にブレンドした味噌で手軽に本格的な味噌料理をお楽しみいただける「味噌屋のマスターブレンド」シリーズを発売いたします。

■味噌屋のマスターブレンド

味噌屋のマスターブレンドとは、味噌屋の味づくりに熟知した専門家が料理に合う味噌を特別にブレンドしたものです。自宅にある野菜や肉に本品を加えるだけで、手軽に本格的な味噌料理をお楽しみいただけます。

第一弾は「とん汁」です。味噌汁ブームが続く中、とん汁は専門店が出現するなどして人気が高く、当社のカップタイプの味噌汁の具材においても、人気上位のアイテムです。

2種類の味噌を合わせたコクとうま味を十分に味わえる特別な味噌でつくとん汁は、食卓の名脇役としてだけでなく、主役の一品としてもお楽しみいただけます。



■簡便タイプの味噌商品の販売金額が増加

昨今の味噌業界では、液状タイプ、小分けタイプ、粉タイプなど、使い勝手に工夫を凝らした簡便タイプの味噌商品の品揃えが増加しています。味噌市場全体は横這いの中で、簡便タイプの味噌商品の販売金額は、前年比 20%以上伸長※1しています。

■料理に合った味噌の提案により喫食機会を創出

調味料として欠かせない味噌ですが、料理による使い分けはあまりされておらず、家庭で使っている定番の味噌を様々な料理に使用しているという方も少なくありません。そのような中、料理に最適な味噌を特別にブレンドすることで、味噌料理の美味しさを再発見いただき、味噌喫食機会の創出を図りたいと考えています。

味噌屋のマスターブレンド (白のとん汁みそ)	味噌屋のマスターブレンド (赤のとん汁みそ)
	
<p>麦味噌に米味噌を合わせ、甘さとコクのある風味豊かな味わいに仕上げました。</p> <p>〈白のとん汁みそ おすすめの具材〉 豚ひき肉、里芋、れんこん、長ねぎ、しめじ、しいたけ</p>	<p>豆味噌に米味噌を合わせ、濃厚で旨みのある大人の味わいに仕上げました。味噌と相性の良い豆板醤を加えてピリッと辛みを加えました。</p> <p>〈赤のとん汁みそ おすすめの具材〉 豚ばら肉、にんじん、大根、ごぼう</p>
<p>参考小売価格:300 円(税別) / 内容量:2 人前(47g)×3 袋 / 賞味期限:180 日間</p>	

※1 KSP-POS データ参照 簡便タイプの味噌商品の販売金額 2018 年 10 月～2019 年 3 月、2019 年 4 月～2019 年 9 月の前年比

<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 阿部 TEL:03-5940-8848 info@hikarimiso.co.jp
 ひかり味噌 PR 事務局(アンティル内)担当:村上、佐藤
 TEL:03-5572-6081 メール:hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp