

ひかり味噌 初めてでも安心『国産素材 みそ造りセット』を限定販売 ～ シンプルなデザインが人気の野田琺瑯の保存容器をセット ～

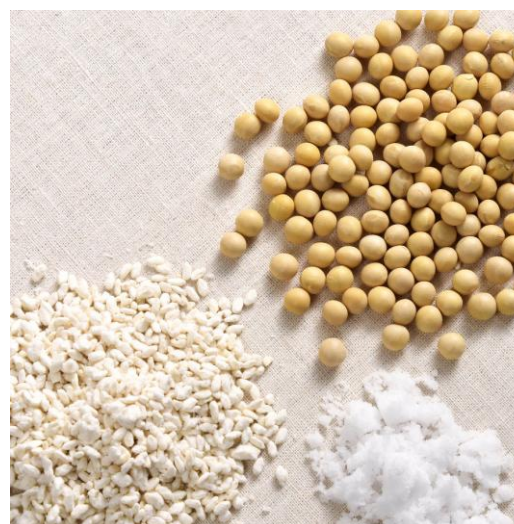
ひかり味噌株式会社（長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長林善博、以下 当社）は、厳選した国産素材と野田琺瑯株式会社（東京都江東区）の保存容器をセットにした「国産素材 みそ造りセット」をインターネットショッピングサイト「LOHACO（ロハコ）」、ならびに「ひかり味噌楽天市場店」にて2月22日（水）から数量限定で販売いたします。



近年、健康や美容に関心の高い消費者の間では、腸内環境を整える働きがあるとして発酵食品が注目されています。日本古来の発酵食品については、作り置きおかずや自家製保存食などの手づくりブームを受け、ご自宅で仕込みを行ない発酵の過程から楽しむ方も増えています。味噌は「手前味噌」という言葉があるように、かつては自家製のものも多く、家庭の味の代表格としてみそ汁をはじめとする料理で親しまれてきました。日本の伝統食品であり発酵食品の味噌ですが、食の多様化などを背景に市場は減少傾向にあります。そのような中、当社は商品の提供だけでなく、味噌づくりという「コト」の楽しさを提供し、あらためて味噌に関心をお持ちいただきたいと考え、このたび『国産素材 みそ造りセット』を発売いたします。

本商品は、初めて味噌を仕込む方でもおいしい自家製味噌をお楽しみいただきたいと思い、味噌づくりに適した国産原料を厳選し、容器にもこだわりました。

大豆は、“味噌のための大豆”として初めて品種登録された北海道産大豆「トヨハルカ」。甘味が強く、旨味とのバランスが良いこと、煮た際に色が鮮やかであること、また、保水性が良く性状が滑らかであることが特長です。糀は、当社が年に一度行う特別な仕込み“寒仕込み”の時だけにつくられる「ササニシキ米」を使ったやわらかな甘みのある特別な糀。塩は、長崎 崎戸島・蛸浦島周辺の海水でつくったまるやかで深い味わいのあら塩「にっぽんの



海塩」をご用意しました。

仕込む容器には、シンプルで使い勝手の良い保存容器として人気の野田琺瑯の「ラウンドストッカー」をセットしました。表面がガラス質の琺瑯は、金属イオンを受けないため、味を変えずまろやかに熟成させます。また細菌が繁殖しにくく塩分に強いいため味噌の保存にも適しています。なお、調理器具として直火にもかけられるので、大豆を煮ることもできます。



味噌の仕込みは、空気中の雑菌が少ない寒さが厳しい時期が最も適しているといわれ、ゆっくりと時間をかけて発酵させることで、深みのある味わいに仕上がるともいわれています。味噌づくりに最も適したこの時期に『国産素材みそ造りセット』を通じて、発酵食品「味噌」の魅力をお伝えします。



< 国産素材 みそ造りセット 概要 >

価 格： 8,000 円（税別）

販 売 数 量： 合計 100 セット

販売チャンネル： LOHACO <http://lohaco.jp/>

ひかり味噌楽天市場店 <http://www.rakuten.co.jp/hikarimiso/>

発 売 日： 2017 年 2 月 22 日（水）

セ ッ ト 内 容：

北海道産大豆トヨハルカ …1kg

ササニシキ米 乾燥糀 …1kg

にっぽんの海塩 …500g

野田琺瑯ラウンドストッカー 21 cm …1 個

お味噌の仕込み方リーフレット …1 冊