

ひかり味噌がEC専用商品『産地のみそ汁めぐり』シリーズ初の減塩タイプ
『産地のみそ汁めぐり 減塩 40食』を発売
～1箱で20通りの味わい！各地の名産味噌を手軽に美味しく味わえる味噌汁～

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、各地の名産味噌を手軽に美味しく味わえる味噌汁のアソートBOX『産地のみそ汁めぐり 減塩 40食』を、2021年4月19日(月)からひかり味噌公式通販で発売しました。



商品名：産地のみそ汁めぐり 減塩 40食
 内容量：40食入(4種の味噌×各10食、5種の具材×各8食)
 販売価格：オープン価格
 賞味期限：製造日から6カ月
 販売：ひかり味噌公式通販 <https://www.hikarimiso.shop/>
 他、通販各社

今回の新商品『産地のみそ汁めぐり 減塩 40食』は、各地の名産味噌4種類と具材5種類を詰め合わせた即席みそ汁のアソートBOXです。当社の通販部門において、年間売上1位の人気商品『産地のみそ汁めぐり 60食』の1食分に対して、塩分を30%カットしたシリーズ初の減塩タイプです。各地から厳選して仕入れた味噌に、それぞれの特長や風味にふさわしいだしを合わせることで、やさしい味わいの中にも旨みとコクが感じられます。

名産味噌は「信州みそ」「三州豆みそ合わせ」「京都白みそ合わせ」「九州麦みそ」の4種類。具材は定番の「とうふ」「長ねぎ」「白菜」に、香り高い「あおさ」、彩り鮮やかな「かきたま」を揃えました。4種類の味噌と5種類の具材の組み合わせで、20通りの味噌汁を味わうことができます。

また、パッケージデザインは、旅行が難しい状況が続いている中、少しでも旅気分を味わってもらいたいという思いから、各地の名産品や祭り、文化をイラストにしました。イラストを見て、少しでも楽しい気分になっていただき、その地域に興味をお持ちいただくきっかけになればという思いでデザインしました。

< 産地のみそ汁めぐり 減塩 40 食 内容詳細 >



■味噌		
信州みそ	熟成による濃厚なコクと旨み、豊かな香りが特長の味噌を使用し、かつお節のだしを合わせ奥深い味に仕上げました。	10 食
三州豆みそ合わせ	濃厚な旨みと程よい酸味が特長の三州を使用し、かつお節と昆布のだしを合わせコクのある味に仕上げました。	10 食
京都白みそ合わせ	きめがこまかく、まろやかな甘みと明るい色が特長の京都白みそを使用し、昆布のだしを合わせ、はんなりとした味に仕上げました。	10 食
九州麦みそ合わせ	麦麴由来の甘みと香りが特長の九州麦みそを使用し、昆布と煮干しのだしをあわせ風味豊かな味に仕上げました。	10 食
■具材		
とうふの具	とうふ・油あげ・ねぎ	8 食
かきたまの具	かきたま・たまねぎ・ねぎ	8 食
白菜の具	白菜・油あげ・ねぎ	8 食
長ねぎの具	ねぎ・油あげ	8 食
あおさの具	ヒトエグサ・ふ	8 食