

「味噌屋のマスターブレンド」からちよい足しに便利な万能香辛調味料が登場！  
『味噌屋のマスターブレンド つける味噌 梅』  
『味噌屋のマスターブレンド つける味噌 麻辣』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)は、手軽に味噌と料理の新しい出会いを楽しむブランド「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 つける味噌 梅』『味噌屋のマスターブレンド つける味噌 麻辣』をラインナップ。2022年3月16日(水)から、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



◆ 味噌を特別にブレンドした「味噌屋のマスターブレンド」

味噌はブレンドや素材との組み合わせで、いく通りもの香りや味わいを楽しむことができる、奥が深くて万能な食材です。「味噌屋のマスターブレンド」では、そんな味噌と料理の新しい出会いをお届けします。当社は2019年より、味づくりに熟知した味噌屋の専門家が特別にブレンドした味噌で手軽に料理をお楽しみいただける、「味噌屋のマスターブレンド」シリーズを展開してまいりました。今回は同シリーズの第三弾、「つける味噌」を発売いたします。



◆ 味の幅が広がる！信州味噌ベースの万能香辛調味料「つける味噌」

今回新たに発売する「つける味噌」シリーズは、「味噌を味噌汁以外にも楽しみたい」「料理の味の幅を簡単に広げたい」「気軽に味を変えたい」、そんなお客様の声にお応えします。様々な料理につけるだけで、簡単に自分好みの味に変身します。薬味やディップソース、料理の味わいを変化させるちよい足し調味料として、様々な使い方でお楽しみいただける商品を開発しました。

近年トレンドの香辛(香りや辛みなどの刺激のある)調味料は、料理に足すことで「気軽に味わいのアクセントをつけることができる」、「自分だけの味にカスタマイズできる」と市場拡大が続いています。そこで今回は、信州味噌をベースとした、既存の香辛調味料にはない味噌のうま味やコクを活かした新しい味わいを提案します。肉料理や魚料理だけでなく、ごはんや麺類とも相性抜群です。

## ◆ 人気の「梅」「麻辣」の 2 種類を展開

『味噌屋のマスターブレンド つける味噌 梅』は、当社のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』を使用し、味噌の甘味と梅の酸味を大切に、素材をバランスよくブレンドしました。かつお節を入れることで、さらに味わい深く仕上げました。また、無着色、無香料のこだわりの梅を使用しています。豚しゃぶや魚料理など、あっさりした料理によく合います。

『味噌屋のマスターブレンド つける味噌 麻辣』は豆板醤や花椒、赤唐辛子と、複数のスパイスや食材を組み合わせ、複雑で奥深い辛味に仕上げました。味噌は、麻辣の辛味に合わせ、熟成感の強い米味噌を選びました。ごまの粒が食感のアクセントとなり、味噌全体に香ばしさを加えています。餃子、揚げ物など油分の多い料理によく合います。

## ◆ コンセプトは「クッキングフレンドリー」

「味噌屋のマスターブレンド」は、仕事や家事、育児に日々を忙しく過ごし、「調理に時間や手間はかけられないけれども、家族には安心できる材料を使った料理を食べさせたい」という方に活用いただきたい商品です。化学調味料やうま味調味料は使用せず、ご家庭のキッチンにあるような身近な食材のみを組み合わせで作られた、クリーンラベルの考え方に基づいたブランドです。

# Cooking Friendly

クッキングフレンドリー

1. ご家庭のキッチンにあるような身近な素材のみを使用
2. 化学調味料不使用
3. 味噌の味わいで料理がもっと楽しく
4. 簡単便利

味噌屋のマスターブレンド つける味噌 梅	味噌屋のマスターブレンド つける味噌 麻辣
	
<p>参考小売価格：400円(税別) / 内容量：80g / 賞味期限：8ヶ月</p>	

＜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 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:松田・大塚・石井

TEL:03-6261-7413/FAX:03-6701-7543/Mail:info@kmcpr.co.jp