

報道関係者各位

2018年2月21日
 ひかり味噌株式会社
 ロート製薬株式会社

ひかり味噌 ロート製薬発行の美と健康のメッセージマガジン「太陽笑顔 fufufu」と味噌を共同開発
健康を考えた「有機玄米味噌」を読者限定で発売

ひかり味噌株式会社(本社: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、ロート製薬株式会社(本社:大阪市生野区、代表取締役社長 吉野俊昭、以下 ロート製薬)の発行する美と健康のメッセージマガジン「太陽笑顔 fufufu」と『おみそdeふふふ 有機玄米味噌』を共同開発いたしました。

2018年3月1日(木)から、ロート製薬より「太陽笑顔 fufufu」の読者限定で発売いたします。



■共同開発の背景

当社は「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトとして掲げ、おいしさと健康を兼ね備えた発酵食品である味噌を通じて、人々の健康と幸せに貢献したいという想いのもと商品をお届けしてまいりました。このたび、商品開発に共同で取り組ませていただいた「太陽笑顔 fufufu」は、いつまでも健康で充実した生活を楽しんでもらいたいという想いから生まれたメッセージマガジンとして、最先端の健康・美容の情報を正しくわかりやすく読者の皆さまへお届けしています。両者の人々の健康に貢献したいという思いが合致し、今回の共同開発に至りました。「太陽笑顔 fufufu」から企画商品を発売するのは、今回が初めてとなります。

■特長

『おみそdeふふふ 有機玄米味噌』は、当社が得意とする有機味噌と「太陽笑顔 fufufu」のこれまで蓄積してきた健康づくりに役立つ情報をもとにつくりあげた“おいしく健康を目指せる味噌”です。原料は、厳しい管理のもと栽培された有機大豆とポリフェノールの一種であるγオリザノールや食物繊維、ミネラルの一種であるマグネシウムを含む有機玄米を使用しました。味噌はていねいに熟成させ、うま味と深いコクのある味わいに仕上げました。玄米麴の香ばしい風味と玄米の粒の食感もお楽しみいただけます。

玄米味噌は、米麴の味噌よりも製造に手間がかかるため大量生産が難しく、市場に少ないのが現状です。味噌は毎日食べているけど、玄米味噌は食べたことがないというお客様にもお試しいただき、味噌食の楽しみを広げていただきたいと思います。

今回、『おみそdeふふふ 有機玄米味噌』のおいしさをよりお楽しみいただくために、商品にオリジナルレシピ

ブックを同梱してお届けいたします。レシピは、管理栄養士であり食生活アドバイザーの堀知佐子先生に考案いただきました。四季をテーマに考案した、スープ、おかず、ご飯、デザートレシピをたっぷり20品ご紹介いたします。

●管理栄養士 食生活アドバイザーの堀知佐子先生もおすすめ

「塩味があるのにしょっぱくない」そんな印象です。味が深いので広がりが良く、五味（甘い・酸っぱい・苦い・塩辛い・旨い）との相性も良いですね。少量で味がつき、隠し味にも表味にもなる、存在感はあるのに嫌味がない、そんな味噌です。また玄米麴の粒々感がしっかりしているので食感も楽しめます。



■商品概要

	<p>商品名： おみそdeふふふ 有機玄米味噌 内容量： 400g 原材料： 有機大豆、有機玄米、食塩 賞味期限： 180日間 価格： 1,000円(税込) 送料別途</p>
--	---

■手に取るたびに ハッピーを感じていただきたいパッケージデザイン

パッケージは、自然の恵みに欠かせない太陽をイメージしたオレンジをベースに、あたたかい印象に仕上げました。「太陽笑顔 fufufu」の象徴的なマークであるハートをあしらひ、冷蔵庫から取り出すたびに fufufu と笑顔になってほしいという思いも込めています。

■メッセージマガジン「太陽笑顔 fufufu」は、WEB・冊子でご覧いただけます。

◇太陽笑顔 fufufu ホームページ <http://fufufu.rohto.co.jp/>

◇冊子定期購読の申込(無料) http://fufufu.rohto.co.jp/applications_confirm/

2月22日は、ふふふの日。私の身体と心や、支えてくれるまわりの人に対して、ふふふと笑顔でいることができることに感謝をするふふふと笑顔になれるための目標を考える日として、日本記念日協会から認定を受けています。

