

報道関係者各位

2025年12月24日

～1/8(木)まで早期購入者限定で10%オフ！ 初心者でもお家で簡単に自家製味噌が仕込める「味噌作りセット」 貝印公式オンラインストアにて限定発売中

【2026年1月25日(日)までのご購入者様限定】

みそ探訪家・岩木みさき先生と一緒につくる、味噌作りオンラインイベントご招待

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼COO:遠藤 浩彰)は2021年の第1回から毎年ご好評をいただいている、自宅で手作り味噌を仕込むことができる味噌原材料のセットと、大豆をきれいにすり潰せる「ヘルシーミンサー」のセットを、公式オンラインストアにて、1月25日(日)までの期間限定で販売いたします。

なお、1月25日(日)までにご購入いただいた方には、実践料理研究家であり、みそ探訪家でもある岩木みさきさんと一緒につくる味噌作りのオンラインイベントにご招待いたします。



味噌作り体験セット特設ページ: <https://www.kai-group.com/store/special/miso-set/>

日本の食卓に欠かせない味噌の手作り体験セット

貝印は、味噌の手作り体験セットを信州の蔵元・石井味噌(米味噌)、宮崎の蔵元・ヤマ工食品(麦味噌)、愛知の蔵元・中定商店(豆味噌)、そして新たに新潟の蔵元・山田醸造(米味噌)を迎え、コラボレーションして販売いたします。

貝印の味噌作りセットは、味噌作りで最も苦労する煮た大豆のすり潰しが簡単に素早くできる「ヘルシーミンサー」と、味噌の蔵元から直接買い取るこだわりの原材料がセットになったものです。

貝印の味噌作りセットは、ご家庭で味噌を仕込まれる方でも美味しくできるよう塩辛さを抑えつつ、甘みが引き立つ配合比率に仕上げています。原材料となるのは大豆・麹・塩のたった3種類です。塩に含まれるミネラルバランスや旨味と甘味が異なる大豆の種類、そして米や麦などの麹の違いに加え、配合比率によって味噌の味わいは大きく変わってきます。各蔵元が厳選した原材料のほか、みそ探訪家として全国100蔵以上を探訪してきた岩木先生だから分かるこだわりの配合比率をお客様にお届けいたします。

また、別売りの貝印オリジナル味噌熟成容器(野田琺瑯製)を使用することで、自家製味噌をより綺麗な色味で美味しく熟成させることができます。

みそ探訪家 岩木みさき先生監修 オンラインイベント 「味噌の作り方レッスン」を開催！

1月25日(日)までに味噌作り体験セットを購入いただいた方には、みそ探訪家であり、「みその教科書」の著者でもある岩木みさき先生のオンラインイベントにご招待いたします。

岩木先生と一緒に味噌を仕込みながら、失敗しないためのポイントを丁寧に楽しくレッスンするため、初めての方でも安心して味噌作りに挑戦することができます。当日ご参加いただけない方もアーカイブ動画をお送りするので安心してご購入いただけます。

みその作り方レッスン

オンラインイベント日程 : 2026年2月21日(土)

出演 : 実践料理研究家・みそ探訪家 岩木みさき

※「味噌の作り方レッスン」に参加をご希望される方は、

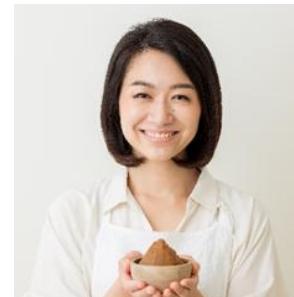
1月25日(日)までに貝印オンラインストアで販売している

「味噌作りセット」をご注文ください。

実践料理研究家・みそ探訪家／岩木みさき

“すぐに実践できる健康レシピ & みその魅力を再発見”をテーマに活動。

レシピ考案・撮影、料理教室、47都道府県を探訪し取材執筆や行政案件も多数対応、ラジオやTV等のメディアにも出演。日本の伝統調味料“みそ”に魅せられ日本各地のみそ蔵100ヶ所以上を訪問し、みその探求と国内外へ情報発信に力を注ぐ。代表著書「みその教科書」「1分美肌みそ汁」「にっぽん味噌蔵めぐり」。



味噌作り体験セット概要

米味噌セット(石井味噌):

お米の基本、ベーシックな味噌といえば米麹で作る米味噌。

うま味が強くコクのある、色々なお料理に合わせやすい万能味噌にしあがります。

ミンサー付米味噌セットと、原材料のみ米味噌セット2種類をご用意しております。



米味噌セット(山田醸造):

米麹で作る万能なお味噌。山田醸造秘蔵の蔵つき酵母を特別にご用意しました。

フレッシュな味わいとフルーティーな香りの味噌に仕上がります。

ミンサー付米味噌セットと、原材料のみ米味噌セット2kg仕込みの2種類をご用意しております。



麦味噌セット:

味噌本来のほどよい甘味を引き出した麦味噌。麦麹をふんだんに使っているので、豊潤な麦の香りが楽しめることがで、お子さんも大好きな味噌に仕上がります。ミンサー付麦味噌セットと、原材料のみの味噌セット2kg仕込みの2種類をご用意しております。

**豆味噌セット:**

原料は大豆と食塩のみで、濃厚なうまみが特徴の豆味噌。赤味噌とも呼ばれ、肉や魚介類と相性が良く煮込めば煮込む程料理がおいしくなる味噌に仕上がります。ミンサー付豆味噌セットと、原材料のみ豆味噌セット2kg仕込みの2種類をご用意しております。

**2種の米味噌食べ比べ(4kg仕込み)セット:**

日本で最もメジャーな「米味噌」を2種類仕込めるお得なセット。長野と新潟、同じ米味噌でも地域によって味わいが違うお味噌を、食べ比べて楽しめます。ミンサー付米味噌セットと、原材料のみ米味噌セット2種類をご用意しております。



3種の味噌食べ比べ(6kg仕込み)セット:

3つの味噌が仕込めるお得なセット。

新潟、宮崎、愛知、地域ごとに違うお味噌の味わいがご家庭で楽しめます。熟成期間もそれぞれ違うため、一年を通して、さまざまな風味を長く楽しみたい方におすすめです。

※長野 石井味噌の米味噌は含まれません。

4種の食べ比べをご希望の方は、石井味噌2kgを追加でお買い求めください。

ミニサー付食べ比べ味噌セットと、原材料のみ食べ比べ味噌セットの2種類をご用意しております。



セットのヘルシーミンサーについて

名称 :ヘルシーミンサー

価格 :4,180円(税込)

商品URL :<https://www.kai-group.com/store/products/detail/1052>

自宅で手軽にミンチができるハンドル式のミンサーです。

味噌作りの中でも大変な工程と言われる煮た大豆をすり潰す工程が、ヘルシーミンサーを使えば簡単かつきれいに仕上げることができます。

目の部分は簡単に交換できる細目と粗目の2枚のアタッチメントがついているため、お好みの粗さでミンチ可能。

大豆以外にもお肉やお魚など様々な食材のミンチに活躍します。



貝印オリジナル 野田琺瑯製 味噌熟成容器

例年味噌づくり体験セットをご愛用している皆さまからのご要望により、岩木先生とつくった貝印オリジナルの野田琺瑯製・味噌熟成容器。「味噌作り体験セット」で作った自家製の味噌を熟成・保存するのにぴったりです。

名称:貝印オリジナル 野田琺瑯製味噌熟成容器 16cm(3L)

価格:2,970円(税込)

琺瑯は、酸、塩分に強い耐久性を持っています。貯蔵や醸造用に適しているだけではなく、硬度が高く、汚れやにおいがつきにくい為、雑菌が繁殖しにくく清潔に保てます。洗いやすくお手入れがしやすいのも特長です。

【野田琺瑯株式会社】

<https://www.nodahoro.com/>

1934年創業。国内で唯一、琺瑯づくりの全ての工程を自社で一貫生産している琺瑯メーカー。製品は、栃木県栃木市で製造しており、日本製。



蔵元について



石井味噌(米味噌)

慶応4年創業。信州の地で伝統の発酵技術を用い素材の力を引き出す。1868年(慶応4年)信州(長野県)松本城下にて味噌醸造業を創業した石井味噌。高さ2m以上ある杉の木桶で、信州産の大豆・アルプス山系の水を使い無添加・天然醸造にこだわりお味噌を製造しています。



山田醸造(米味噌)

「発酵に挑戦し、学び、進化し続けていく」という志のもと、好奇心と探求心溢れる取り組みを続ける、新潟県新潟市にある創業明治24年の味噌蔵。独自製法のモモやプラムを思わせる酵母が特長です。



ヤマト食品工業株式会社(麦味噌)

宮崎県都城から九州の味を発信、明治4年創業の味噌・醤油醸造会社。水と自然に恵まれた銘醸の地 宮崎県都城で、明治4年に味噌と醤油の醸造業として創業したヤマト食品。南九州産の素材にこだわり、味噌・醤油以外にも日向夏を使用したポン酢も手掛けています。



中定商店(豆味噌)

温暖な気候と良質な水に恵まれた愛知知多半島で味噌を作り続ける。日本三大銘醸地のひとつに挙げられる愛知県の知多半島で、明治12年に創業した中定商店。創業以来140年味噌・たまり醤油の醸造一筋に、国産の原材料にこだわり伝統的な味噌作りを続けています。

貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。商品の企画、開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社:東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰

<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL:0120-016-410(フリーアクセス・ひかりワイド)

<https://www.kai-group.com>