

『THE ORGANIC 有機大豆』 『THE ORGANIC 有機米麴』  
オーガニック味噌シリーズ  
数量限定 10%増量キャンペーン開催

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、オーガニック味噌『THE ORGANIC 有機大豆』と『THE ORGANIC 有機米麴』を10%増量して販売いたします。日頃のご愛顧への感謝を込めて、2025年4月上旬から数量限定での増量キャンペーンです。

※ 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 『THE ORGANIC』商品の特長





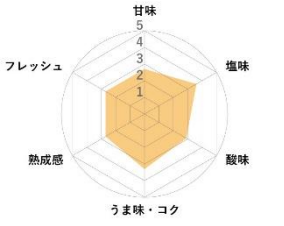
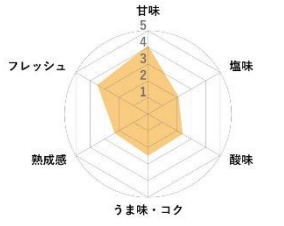
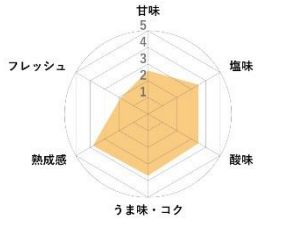
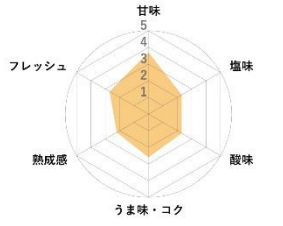




『THE ORGANIC』は、厳しく管理された農場で、丁寧に育てられた自然の味わい豊かな有機原料を使用した、有機 JAS 認証のオーガニック味噌です。良質な大豆や、麦または玄米、塩だけを使用し、素材そのものの味を楽しめるよう、配合にもこだわりました。丁寧に発酵・熟成を重ね、やさしい味わいに仕上げています。2024年9月に『THE ORGANIC 有機大豆』と『THE ORGANIC 有機米麴』を発売し、2025年3月には春夏新商品として『THE ORGANIC 有機玄米』と『THE ORGANIC 有機麦麴』の2種を追加ラインナップいたしました。

今回は『THE ORGANIC 有機大豆』と『THE ORGANIC 有機米麴』の2種を対象に、10%増量キャンペーンを開催いたします。

## ◆ ひかり味噌のオーガニック味噌への取り組み

当社は、ブランドメッセージ「自然の恵み、いただきます。」を掲げ、オーガニック味噌への取り組みを主力事業として位置付けてまいりました。当社のオーガニック味噌は、おいしさを徹底的に追求すると同時に、究極の安心 安全も実践するために第三者有機認証を取得しています。昨今のサステナブルな取り組みに対する関心の高まりを受け、オーガニック味噌づくりのリーディングカンパニーとして、おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力をいれてまいります。

## ◆ 『THE ORGANIC』 4種の商品概要 ※ 有機大豆、有機米麹が今回の10%増量キャンペーン商品

<b>有機大豆</b> 容量 400g + 40g 参考小売価格 702 円 賞味期限 12 か月	<b>有機米麹</b> 容量 400g + 40g 参考小売価格 756 円 賞味期限 12 か月	<b>有機玄米</b> 容量 400g 参考小売価格 972 円 賞味期限 12 か月	<b>有機麦麹</b> 容量 400g 参考小売価格 972 円 賞味期限 6 か月
			
			
			

上記全て税込価格

※ 社内みそ専門パネルによるフレーバーチャート

2024 年 4 月実施 N=23

※ 『THE ORGANIC』 公式ブランドサイト : [https://www.hikarimiso.co.jp/the\\_organic/](https://www.hikarimiso.co.jp/the_organic/)

<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL : 03-5940-8850