

ひかり味噌 オーガニック味噌「こだわってます」シリーズが 8年連続で売れ筋 No.1^{※1}を達成！！

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)の販売するオーガニック味噌のロングセラー商品「こだわってます」シリーズが、KSP-POS^{※2}有機みそカテゴリにおいて売れ筋 No.1 を達成いたしました。2009 年から 8 年連続の売れ筋 No.1 達成となります。これを受けて 4 月下旬から、「こだわってます」シリーズ商品を、「有機みそ こだわってますシリーズ売れ筋 No.1」と表記したパッケージに順次リニューアルいたします。



■20年以上のロングセラー。オーガニック味噌の圧倒的シェアを誇る「こだわってます」シリーズ

『こだわってます』は、糀の豊かな風味とじっくりと熟成させた味噌本来のおいしさが味わえる無添加のオーガニック味噌として、1993年の発売以来20年以上ご愛顧いただいているロングセラー商品です。また、厳しい管理基準に基づき栽培された有機大豆と有機米を使用した安心安全かつ高品質な商品でありながらも、毎日の食卓にお使いいただきたいという思いから実現したお値打ち価格でのご提供もご好評いただいています。今やそのシェアはオーガニック味噌市場において、2016年販売金額実績で46.8%^{※1}にのぼり、圧倒的なシェアを獲得。人気の定番商品としての地位を確立しています。

また、健康志向の高まりに対応し、『こだわってます』のおいしさそのままに、塩分を20%カットした『こだわってます 減塩』を発売するなど、市場のニーズに合わせたラインナップの拡充を展開しています。

■ひかり味噌の29年間にわたるオーガニック味噌への取り組み

当社は、自然由来の伝統食品である味噌を、おいしさを維持しながら安心安全に消費者の皆さまにご提供したいという思いから、日本における有機認証制度が確立される前から、29年間にわたりオーガニック味噌に取り組んでまいりました。1997年の米国の民間有機農産物認定組織OCIA(Organic Crops Improvement Association)の認証取得にはじまり、2000年に施行された有機JAS規格においてもいち早く認証を取得。海外でのオーガニック味噌の需要に応えるべく、2001年には米国農務省が定める有機制度

NOP(National Organic Program)に基づいた認証を、2008年にはEU委員会が定めたヨーロッパの有機規格の認証を取得しております。

取り組み開始以来、販売数量は堅調に推移し、昨年のオーガニック味噌販売数量における当社商品の割合は約70%※³となり、圧倒的なシェアを確立しています。オーガニック味噌のリーディングカンパニーとして、そのおいしさを手軽に楽しんでいただけるよう、業界初となる有機JAS認証を取得した生みそタイプの即席みそ汁『有機そだちのおみそ汁』を発売するなど、オーガニック味噌商品のラインナップ拡充にも努めています。



■海外へもオーガニックを通じて、味噌の魅力を発信

海外における日本食と発酵食ブームを受け、味噌の輸出量は年々増加しています。中でも、安心安全かつ高品質である当社のオーガニック味噌の輸出量増加は著しく、当社におけるオーガニック味噌の輸出金額は前期比120%で伸長しています。

当社はこれからも日本国内にとどまらず海外に向けても、消費者の皆さまのご期待にお応えできるよう安全安心でおいしい味噌商品を提案し、日本の伝統食品・発酵食品の魅力を発信してまいります。

■『こだわってます』シリーズ

商品	容量	参考小売価格 (税別)	商品特長
 こだわってます	750g/ 500g	700円/ 600円	有機JAS認定された有機栽培大豆と有機栽培米を原料としました。添加物や保存料を一切使用せず、じっくり熟成させた味噌本来のおいしさを味わえる赤系の糍味噌です。
 パッケージイメージは現行のものとなります※ ⁴ こだわってます 減塩	750g	700円	ロングセラーの有機味噌、『こだわってます』に比べ、塩分を20%カット。しっかりとしたうま味と香りをそのままに、塩分の低さを感じさせない豊かな味わいと熟成感を存分に味わっていただけます。

※1 2016年1月～12月KSP-POSを基に当社集計

※2 株式会社KSP-SPによる全国食品小売業約1,000店舗から収集したPOSデータベース

※3 日刊経済通信社調べ

※4 「こだわってます 減塩」のパッケージについては、6月以降に順次変更を予定しております。