

**無添加味噌カテゴリ売れ筋 No.1『無添加 円熟こうじみそ』
発売 25 周年を機にパッケージリニューアル**

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)は、無添加味噌カテゴリ売れ筋 No.1^{*1}のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』の発売 25 周年にあたり、パッケージをリニューアルいたします。

＜ 現パッケージ ＞



＜ 新パッケージ ＞



■味噌業界の伸長カテゴリ“無添加味噌”の売れ筋 No.1『無添加 円熟こうじみそ』

長らく出荷量が減少傾向にあった味噌市場は、健康志向、発酵食品への関心の高まりを背景に、2016年に9年ぶりに増加に転じ、2017年は前年並みで着地しました。カテゴリ別に見ると、だし入り味噌は前年2.5%減に対し、無添加味噌は5.8%増と伸長^{*2}しています。食の安心・安全へのニーズの高まりを背景に、無添加味噌カテゴリは今後も拡大が期待されます。

当社は1982年から無添加味噌に取り組み、加えなくていいものは加えない、自然由来の発酵食品である味噌だからこそ、そのままのおいしさをお届けしたいという思いを具現化してまいりました。

このたび、パッケージをリニューアルする『無添加 円熟こうじみそ』は1993年に発売しました。以来、有機栽培大豆、国産米、天日塩を使用した高品質の味噌でありながらも毎日の食卓にお使いいただけるお値打ち価格と、糎の甘みとうま味がバランスよく、どんな食材とも合う使い勝手の良い点を評価いただき、無添加味噌カテゴリでNo.1を獲得。無添加味噌市場を牽引する商品として25年間ご愛顧いただいております。

■一目で覚えやすいデザインに刷新

味噌市場が下げ止まり、再び味噌へ関心が向けられる中、ロングセラー商品である『無添加 円熟こうじみそ』の発売 25 周年を機に、そのおいしさを求めているお客様にこれまで以上に確実にその味をお届けしたい、毎日の味噌汁の味を変わりなくお楽しみいただきたいと思い、一目で商品名を覚えていただきやすいデザインにリニューアルいたします。

今回のパッケージリニューアルでは、商品名である「円熟」を大きく中央に打ち出しました。メインのロゴは、従来の筆文字から、商品特徴と新しさを感じられるフォントデザインを採用。伝統食品である味噌のおいしさと、こうじみそのまろやかな味わい、発酵食品として再び広がりみせる味噌に新しさを取り入れたデ

ザインに仕上げました。ご愛顧いただいているお客様はもちろん、これまで商品をお試しいただいていないお客様にも目にとめていただきやすいパッケージとなっております。

当社が独自に実施したお客様への調査では、現パッケージより高い評価を得ており、「商品名にうま味やまろやかさが醸し出されている」、「まろやかな味が伝わる」、「円熟が目立ち良いイメージがある」、「売り場で目立つ」などの声をいただいています。

新パッケージへは、7月上旬から順次切り替えいたします。また5月上旬からは、パッケージ側面にデザインリニューアルのご案内ラベルを貼付し、これまでご購入いただいているお客様にお知らせいたします。



■商品概要



無添加 円熟こうじみそ



無添加 円熟こうじみそ 減塩

内容量：750g / 賞味期限：180日間 / 参考小売価格：580円

★円熟こうじみそ ブランドサイト <https://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku/>

★無添加 円熟こうじみそレシピサイト <https://www.hikarimiso.co.jp/recipe/enjyuku/>

※1 『無添加 円熟こうじみそ』750g 2017年1月～12月 KSP-POS を基に当社集計。減塩商品は除く

※2 2018年2月酒類食品統計月報より