

～ 第3回“日本の食品”輸出 EXPOに出展 ～
**ビーガン対応の味噌汁、ハラール認証味噌、オーガニック味噌
照り焼きの概念を覆す 新商品“Miso Teriyaki”などを紹介**

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、世界に誇る日本の食品が一堂に出展し、世界中から来場する食品バイヤーと商談を行う展示会「第3回“日本の食品”輸出 EXPO」に出展いたします。

【 第3回“日本の食品”輸出 EXPO 開催概要 】

会 期：2019年11月27日(水)～29日(金) 10:00～18:00(最終日は17:00まで)

会 場：幕張メッセ

H P： <https://www.jpfood.jp/ja-jp.html>

ひかり味噌ページ：<https://exhibitor.reedexpo.co.jp/FGEX/search/food/jp/detail/?exbitid=292&exid=8>

■海外では発酵食ブーム。2018年の味噌輸出量は過去最高を記録

海外における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。2018年は前年比106%、輸出量17,009tと最高記録^{※1}を更新しました。当社においても近年の輸出金額は年115%前後で推移しており、輸出国はアメリカ、ヨーロッパ、アジアをはじめ60か国以上に拡大しています。

■豊富なラインナップ。海外専用ブランド「Organic Miso」シリーズ

当社は、国内販売商品を輸出するだけでなく、現地の嗜好に合わせた海外専用商品を開発しております。中でも、ロングセラーの「Organic Miso」シリーズは、赤・白・減塩・西京・だし・玄米と6種類を取り揃え、オーガニックを全面に打ち出したパッケージデザインで展開。赤・白味噌については7カ国語に対応しております。



Organic Miso シリーズ

■ビーガン対応の即席みそ汁、畜産系の原料を使用しない濃厚スープの棒ラーメン

当社は、海外において食のスタイルとして定着しているビーガンやベジタリアン志向に対応した商品を展開しています。『ALL NATURAL MISO SOUP』は、化学調味料はもちろん鰹だしを使用せずに野菜のみで十分なうま味を引きだしたビーガン対応の即席みそ汁です。味噌汁を初めて食す方でも飲みやすいクセのないマイルドな味わいに仕上げています。

昨今海外でブームとなっているラーメン。当社は、ベジタリアンの方でも濃厚な味わいをお楽しみいただけるよう畜産系の原料を使用せずに、とんこつ風を実現した棒ラーメン「麺楽」シリーズを商品化しています。



ALL NATURAL MISO SOUP



麺楽 MENRAKU シリーズ

■醤油を使用しない、味噌の照り焼きソース「Miso Teriyaki」を新発売



醤油をベースにした甘みのあるタレを肉や魚などにつけながら焼く照り焼き味は、海外でも“TERIYAKI”として親しまれています。当社は、海外においても業務用アイテムを拡充しており、イスラム圏を中心にチェーン展開する飲食店にはハラール認証味噌を提案するなど、現地に合った商品の開発により、味噌の使用頻度拡大に努めています。このたび、さらに味噌メニューのバリエーションを広げていただけるよう、これまでの照り焼きソースの概念を覆す醤油を使わない味噌ベースの照り焼きソースを発売いたします。米麹味噌をたっぷり使用し、まろやかな風味に仕上げました。醤油ベースの照り焼きソースに比べると、高粘度で食材と絡まりやすく、仕込みが簡単な点も特長です。肉や魚、野菜など様々な食材と合わせてお使いいただけます。

■味噌を世界中で食していただくために。グローバルに対応した認証を取得

・30年以上取り組んできたオーガニック味噌

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、30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%^{*2} となり、圧倒的なシェアを確立しています。

・業界初。食品安全の国際規格、環境保全の国産認証規格を取得

主力工場である飯島グリーン工場は、1999年に環境保全の国際認証規格であるISO14001認証を取得。2013年には、食品安全の国際規格であるBRC認証を国内4番目、業界ではじめて取得しました。当社の安心安全に対する姿勢を国内だけでなく海外のお客様へもわかりやすくお伝えするため、国際的に評価の高い第三者認証に取り組み、業界に先駆けて取得しています。

・ハラール認証、コーシャ認証の取得

世界で最も教徒の人口増加が速いとされているイスラム教。昨今はイスラム教徒を含む訪日外国人旅行者の増加に伴い、国内でもハラール食品を提供する飲食店などが増えています。当社は2012年に味噌業界で初のハラール認証を取得いたしました。糎のうま味と豊かな香りが特長の無添加味噌、海外の方でも手軽にみそ汁をお楽しみいただけるわかめ入りの即席みそ汁、外食、中食にてご活用いただける業務用商品を展開しております。ハラール認証取得の5年前には、ユダヤ教の戒律に従った安全な食品に与えられるコーシャ認証を取得しています。



無添加味噌 田舎



MISO SOUP Wakame



ひかり白こし

●ひかり味噌について

中央アルプスの伏流水が流れる、味噌の醸造に最適な長野県上伊那郡飯島町に最新鋭の工場を構え、厳選した原材料を使用した味噌の製造を行う。自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けするべく、早くから無添加・有機味噌に着目。『無添加 円熟こうじみそ』は25年以上のロングセラーを記録している。味噌醸造技術と即席みそ汁の加工技術を生かし、ライフスタイルと食生活の変化に合わせ、春雨スープ、スープフォー、雑穀入りスープ、甘酒なども展開。味噌を基軸とした健康な食生活に貢献する商品をお届けしている。

社 名： ひかり味噌株式会社
 設 立： 1951年(昭和26年)2月8日 ※創業1936年(昭和11年)
 本 社： 長野県諏訪郡下諏訪町4848-1
 売 上： 145億3500万円(2018年9月決算)
 H P: <https://www.hikarimiso.co.jp/>
 英文HP: <http://www.hikarimiso.com/>

※1 財務省 貿易統計を参照 ※2 日刊経済通信社調べ 有機みその販売数量を参照