

海外専用オーガニック商品のラインナップを強化  
**麦麴を使った『Organic Barley Miso 400g』  
 業務用味噌『Organic Miso YW 20 kg』を発売**

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、2019年12月より海外専用オーガニック味噌『Organic Barley Miso 400g』『Organic Miso YW 20 kg』を発売いたします。

■海外向けオーガニック味噌の売り上げは伸長

当社は、1988年から有機素材にこだわったオーガニック味噌に取り組んでまいりました。健康需要の高まりに加えて、環境負荷低減への意識などから国内外におけるオーガニック味噌の売上は伸長しています。

当社のオーガニック味噌の売上のうち約3割が海外向け商品です。海外向けオーガニック味噌の売り上げは前年比二桁増と伸長しており、今後も味噌需要の拡大が期待できます。

■海外専用ブランド「Organic Miso」シリーズから、麦麴を使った『Organic Barley Miso 400g』

海外向け商品としては、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。

このたび発売する『Organic Barley Miso 400g』は、有機大麦、有機大豆、天日塩を使用した、オーガニックの麦味噌です。本場九州の麦味噌を自家醸造で再現し、有機認証を取得しました。濃厚な甘みと強いうま味の調和と麦麴ならではの芳醇な香りが特長です。



Organic Barley Miso 400g  
(USDA オーガニック認証取得)

■業務用需要をアシストするお手頃なオーガニック味噌『Organic Miso YW 20 kg』

海外向け商品として、一般消費者に向けた小容量のパック商品だけでなく、飲食店や調味料加工メーカーでお使いいただける業務用商品も展開しています。赤味噌、白味噌、合わせ味噌、ハラル認証取得味噌など幅広いアイテムを取り揃えています。このたびオーガニック味噌の需要伸長に対応するため、新たに『Organic Miso YW 20 kg』をラインナップしました。

『Organic Miso YW 20 kg』は、有機大豆、有機米を使用した、オーガニックの白こし味噌です。低温熟成による、塩角がとれた口あたりの良い、まろやかなうま味が特長です。高品質なオーガニック味噌のラインナップ強化により、業務用における更なる需要拡大を目指します。



Organic Miso YW 20 kg  
(USDA オーガニック、EU 認証取得)