

無添加味噌のロングセラー『無添加 円熟こうじみそ』  
オリジナル QUO カードプレゼントキャンペーンを開催

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、以下当社)は、『無添加 円熟こうじみそ 750g』『無添加 円熟こうじみそ 減塩 750g』を対象とした「オリジナル QUO カードプレゼントキャンペーン」を2020年8月24日(月)から2020年11月23日(月)まで開催いたします。



< キャンペーン概要 >

タイトル: オリジナル QUO カードプレゼントキャンペーン

開催期間: 2020年8月24日(月)～2020年11月23日(月)

キャンペーンサイト: [https://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku\\_cp2020/](https://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku_cp2020/)

応募方法: ①ハガキでの応募

対象商品の購入レシートを応募ハガキまたは、官製ハガキに貼付し応募ください。

※応募ハガキはキャンペーンサイトからダウンロードいただけます。

②LINE での応募

1. 「ひかり味噌」公式アカウントを友だちに追加
2. メニューの「応募する」をタップ
3. アンケートに答えたあとに賞品を選択
4. レシート画像をアップロードしたら応募完了

賞品: オリジナルQUOカード 1,000円分 / 1,000名様

当選者発表: ハガキ応募の方 2020年12月下旬頃

※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

LINE応募の方 2020年12月上旬頃

※当選者の方には賞品発送先情報入力フォームをLINEにてご案内いたします。

対 象 商 品:



無添加 円熟こうじみそ 750g



無添加 円熟こうじみそ 減塩 750g

『無添加 円熟こうじみそ』は、糀の持つ自然の甘みやしっかりとしたうま味を存分に楽しめる、まろやかな味わいと豊かな香りが特長の無添加味噌です。1993年の発売以来、ロングセラー商品として好評いただいています。

## ●ロングセラーの理由

### ・糀のうま味と味噌の豊かな香り

糀の持つ自然な甘みやしっかりとしたうま味を存分に楽しめる、まろやかな味わいと豊かな香りが特長です。厳しく管理された農場で栽培された有機大豆、ふっくらとした食感と香りの良さが特長の国産米、自然の力でゆっくりとつくられた天日塩を使用。素材の味を大切にしています。

### ・食欲そそる鮮やかな色味

食欲をそそる鮮やかな色味。味噌汁にすると温かみのある色合いが冴え、食欲が湧くとともにほっと心も和みます。原材料の特徴を見極め、24時間の管理体制で温度と湿度を調整しつつ、味とともに色味も仕上げています。

### ・料理との相性が抜群

甘過ぎず、塩辛すぎず、バランスを考えた10割糀。大豆1に対して米1でつくる10割糀は、糀の存在感はありつつもやさしい味わいのため、食材の味を引き立て、料理全体の味をまとめます。ご家庭から一流の料理人の方まで幅広くご利用いただいています。

## ●無添加味噌とは

本来、食品添加物や保存料は必要のない味噌ですが、容器に充填した後に微生物の働きを抑えて容器の膨張を防ぐために酒精(アルコール)を添加します。また、料理の味を簡単に整えていただけようだし調味料を添加したものもあります。無添加味噌は、酒精(アルコール)やだし調味料を一切使わずに、大豆・米・塩・水のみでつくりあげたもの。自然の恵みからつくる味噌だからこそ“加えなくてよいものは加えない”という考えのもと、味噌本来のおいしさを求めてつくったものが無添加味噌なのです。

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