

ひかり味噌の味噌づくりの技術と精神を詰め込んだ
味噌の新ブランド「銀座鼓特選」を発売

～ 特別に選び抜いた 大寒仕込み長期熟成味噌と有機味噌 ～

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)の子会社であるひかり発酵滋養株式会社(東京都文京区大塚、代表取締役 星野 晃)は、2020年8月20日、味噌の新ブランド「銀座鼓特選」(ぎんざくきとくせん)を立ち上げ、専用オンラインショップおよび日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI で販売を開始いたしました。



■「銀座鼓特選」とは

ひかり味噌(以下、当社)は、和食の礎である「発酵と熟成」を体験いただける場として、2018年10月、銀座に日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKI(ぎんざくき)を開店しました。GINZA 鼓 KUKI では、味噌はもちろぬ、醤油、塩麴、煎り酒、魚醤、鰹節など、さまざまな日本古来の発酵、麴、そして熟成の技を取り入れた料理を提供しています。

ご来店いただいたお客様から、ご家庭でも弊社と同じ味噌を使いたいとお声をいただいたことから、店の味をご家庭でも手軽にお楽しみいただけるよう、このたび新ブランドとして「銀座鼓特選」を立ち上げるに至りました。

銀座鼓特選は、当社がこれまでつくり上げてきた長期熟成味噌、有機味噌の中でも、味、香り、照りが「特選」の名に相応しいものを、醸造責任者 小市一音が特別に選び抜いた味噌です。



■商品概要

年にたった一度「大寒仕込み」の味噌 『雅(みやび)』、『華(はな)』

年にたった一度、大寒の時季に行われる伝統的な味噌の仕込み「大寒仕込み」で特別につくられる天然醸造味噌です。昭和60年からつづく大寒仕込みの味噌の中から、「特選」の名にふさわしい味噌を特別に選び抜きました。原料は国産にこだわり、米麴は銘米コシヒカリ、大豆は味噌づくりのためにつくられたヨハルカ、塩は国産海塩を使用しています。長期熟成でありながら、米麴の粒はふっくら。一つ一つ丁寧に手詰めすることにより麴の粒とほのかな甘みも感じていただけます。

雅は、三年もの長期熟成によって生みだされる重厚感のある複雑な発酵の滋味が感じられます。深い発酵の香りとコク、僅かな渋み、そして力強いうま味が特長です。

華は、二年長期熟成ならではの発酵の深み、同時に奥深くのびやかで芳醇なうま味も兼ね備えた絶妙な調和をお楽しみいただける逸品です。



雅 (みやび)

販売価格 1,800 円(税別)



華 (はな)

販売価格 1,700 円(税別)

長年探求し続けた有機の美味しさを実現した『禅(ぜん)』

当社は長年に渡り世界中の有力な有機大豆、有機米の圃場を探求してきました。禅は、国産原料にも勝る美味しい有機大豆、有機米、塩は自然の力を利用して結晶させた天日塩をつかっています。「有機なのに美味しい」と「輸入原料なのに美味しい」を長年に渡り苦心し、実現しました。

大豆1に対して米麴を1.2使った12割麴の白粒味噌は、短期発酵そして長期冷温熟成を経て、当社独特の信州こうじ味噌に仕上げました。うま味も確保しながらさらりとした甘みが特長の味噌です。当社比塩分25%カットした減塩仕込みですので、甘口薄塩の味噌汁はもちろん、自家製ドレッシングなどいろいろなお料理でお楽しみいただけます。鮮やかな表情、華やかな香りが味噌の世界を広げます。



禅 (ぜん)

販売価格 880 円(税別)

■専用オンラインショップ

<https://www.ginzakuki-shop.com/>



GINZA 岐 KUKI 料理長のレシピも紹介しております



専用ギフトボックスをご用意しております



おいしい味噌汁の作り方を紹介しております

■GINZA 岐 KUKIについて

80年余り、日本の伝統食品である味噌づくりに邁進してきたひかり味噌が、発酵と熟成を新たな形でお届けするために開業した日本料理レストランです。



季節のコース(12品)
12,000円(税・サ料別)



精進コース(12品)
10,000円(税・サ料別)



ランチセット
1,500円～2,000円(税別)

住所：東京都中央区銀座 5-9-16 GINZA-A5 4F

電話：03-3572-5433

営業時間：昼 11:30～14:30 夜 18:00～22:00

定休日：日・祝日(夏季、年末休みあり)

席数：26席(カウンター10席、テーブル8席、個室8席)

お席は、ソーシャルディスタンスを確保してご案内いたします

H P: <https://ginzakuki.com/>

