

LOVEGから希少な国産有機大豆を使った手前味噌づくりキットが1月18日に発売。冬の手仕事を体験できるイベントも同時開催！

無添加プラントベースフードブランド「LOVEG（ラベジ）」を展開する株式会社スリーピングトーキョー（本社：東京都新宿区 / 代表取締役：大田康平）は、希少な国産の有機栽培大豆と厳選した素材を使用した手前味噌づくりキットを2025年1月18日（金）に発売します。



手前味噌づくりキットで仕込んだお味噌



厳選された食材で作る手前味噌づくりキット。ギフトにも最適。

私たちが手前味噌づくりキットを販売する理由



国産有機大豆農家を応援したい

大豆は古くから醤油、味噌、豆腐、納豆などの原料として日本の食文化と深くつながり、日本人の健康を支えてきた食材です。一方、日本での大豆消費における自給率は現在は約7%にとどまり、さらに国産有機大豆に限ると全体の「0.04%」しかありません。※注1

未来に豊かな日本の食文化と暮らしを残すために、加工品が多い大豆を丸大豆で触れる機会として、国産有機大豆を栽培する農家さんを応援しながら、日本の手仕事と発酵文化を体感できる手前味噌をご家庭やお友達と一緒に体験し、楽しく食していただくことを目標にしています。

※注1：農林水産省「食料自給率の推移」 「大豆

厳選された食材が使い切りサイズでセットされたキット



乾燥玄米こうじ、有機丸大豆、天日海塩がセットになった「手前味噌づくりキット」 ¥3,980

LOVEG 手前味噌キット 出来上がり約2kg (2~3名分)

<https://loveg.jp/collections/seasoning/products/temae-misokit>



千葉県匝瑳市産 有機丸大豆

千葉県匝瑳市でソーラーシェアリングを行いながら、有機栽培や不耕起栽培など先進的な取り組みを行なっているThree Little Birdsで生産いただいた「ヒュウガ」有機丸大豆。



名刀味噌 乾燥玄米こうじ

岡山県の名刀味噌で作られた「乾燥玄米こうじ」は、原料の米を有機JAS認定米を使用。乾燥タイプなので取り扱いやすく、年間を通して好きなタイミングで味噌を仕込むことができます。玄米の持つ旨みと豊かな栄養価を取り入れた味噌が仕上がります。



母なる海から生まれた天日海塩

豊かな自然が残るベトナムで、海水だけを原料に独自の天日製法で天日海塩を作られた「カンホアの塩」。ナトリウムだけでなく、マグネシウム・カルシウムといった成分が含まれており、『海のような、深く豊かな味わい』が特徴の天日海塩。



どなたでも安心して手前味噌づくりに挑戦できる、パンフレットと映像も公開

ご家庭や、お友達とつくったり、お子さまの食育にも最適な手前味噌づくり。初めての方でも安心して挑戦できるように、作り方を掲載したパンフレットを同封、2分でわかる作り方映像もご準備しております。

冬の手仕事「手前味噌づくり」を体験できるイベントも同時開催



「食と生きる」東京ミッドタウン

1月18日（土）東京ミッドタウン日比谷で行われる「食と生きる」でLOVEGで発酵ワークショップを開催。

・「有機大豆で作るLOVEGの味噌作り」-発酵を愉しむ菜食料理教室- [詳細はこちら](#)

※イベントにはメディア媒体さま向けの招待枠がございますので、お気軽にお問い合わせください。

■ LOVEGについて

LOVE + GLOBE = LOVEG -愛する地球とともに-

LOVEGは、2020年にスタートしたプラントベース（植物性）フードブランド。

使用する食材、素材はできるかぎりシンプルな生産、製造に取り組んでいます。2024年に自社のソイミール加工工場「RURAL」を設立。

本質的な「美味しいね」を語り合える食卓を作ることをテーマに、生産者さんの健康、環境への配慮を、LOVEGを選んでくださるみなさんと一緒に取り組むことができる食の循環を目指します。

詳細は、LOVEG 公式サイト <https://loveg.jp> をご覧ください。

株式会社スリーピングトーキョーのプレスリリース一覧

https://prt看mes.jp/main/html/searchrhp/company_id/79426

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社スリーピングトーキョー 広報担当：LOVEG 松田

メールアドレス：shop@loveg.jp