

2021年秋冬新商品 「味噌屋のまかないみそ汁」

アンバサダー限定で先行試食をしていただきました！

2021年秋冬新商品

味噌屋の
まかない
みそ汁



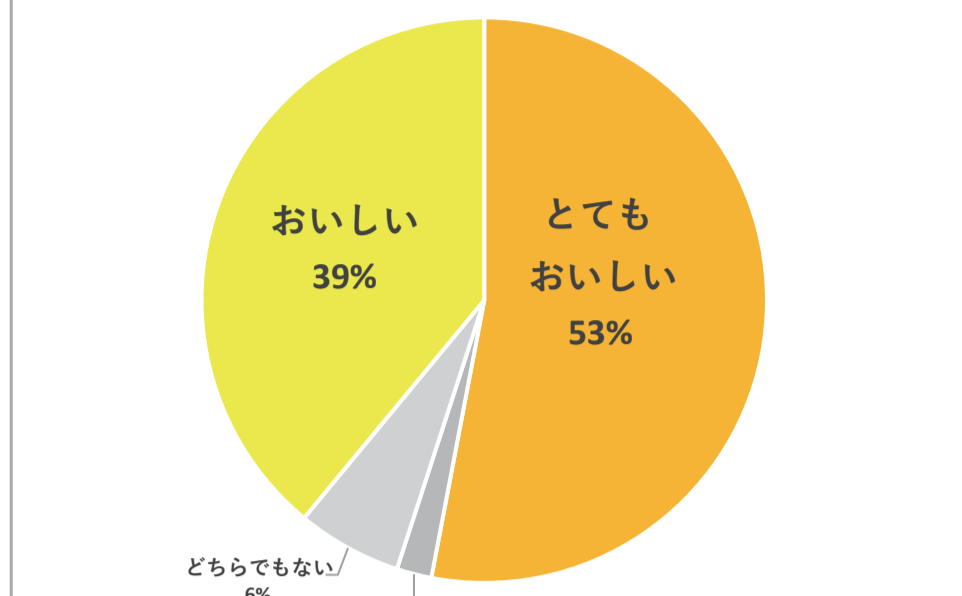
味噌屋だから知っている「最高の味噌を使った究極にシンプルなお味噌汁」をアンバサダーの皆さん限定で、一足早く味わっていただけるキャンペーン。

100名の方に、「蔵出し信州こうじみそ」と「蔵出し熟成赤みそ」の2種類をお届けしました！（今回当たらなかった方も、次の機会をお楽しみに！）

皆さんの感想にドキドキ・・・

回答いただいたアンケートや、SNSに投稿いただいた内容の一部をご紹介します♪

Q「味噌屋のまかないみそ汁」を食べた感想を5段階で教えてください。



9割以上の方が「おいしい」、半分以上の方が「とてもおいしい」と回答くださいました！



お出汁はもちろん、最後にかつおぶしを入れるというアイデアがさらにいいお出汁がきいて美味しかったです。具がいらないくらいでした。



うまみがぎゅーと濃厚。このお味噌汁だけで、ご飯がすすみました。飲みやすく、ほっとひと息つけ、大満足でした。



味噌の風味が濃く、即席とは思えない本格的な味が楽しめました。ネギもザクザクとろろとした食感があって驚きました。



ひかり味噌渾身の一杯！皆さんのコメントの1つ1つが嬉しく、胸がいっぱいです。みなさんのお気に入りの一杯になりますように♪

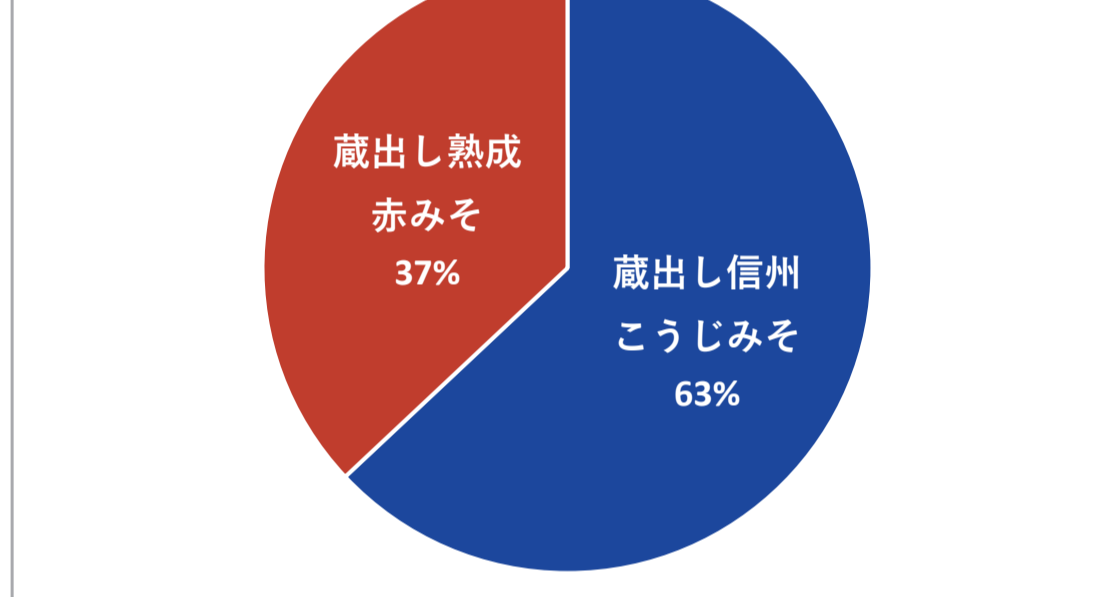
Q「味噌屋のまかないみそ汁」で特に魅力に感じた点を教えてください。

- 1位：うまみ調味料一切不使用
- 2位：かつおぶしをパツとひとふり
- 3位：秘蔵の味噌



「うまみ調味料一切不使用」がダントツでびっくり！ひかり味噌のアンバサダーの皆さんだけに、健康意識が高い方が多いですね。

Q「味噌屋のまかないみそ汁」で特に魅力に感じた点を教えてください。



青派（蔵出し信州こうじみそ）：赤派（蔵出し熟成赤みそ）= 2：1となりました！

中には、ご夫婦で意見が分かれた、というご回答も♪

商品開発担当としては、想像よりも赤派が多くて驚きました。青よりも特長的な味わいなので結構好みに分かれるかな、と思ったのですが、アンバサダーにはやはり味噌ツウの方が多いようです！（ちなみに私は青派です。）

Q自由意見

・具は、ワカメとネギ、どうしてこの2つになったのか気になります！



ワカメとネギはおみそ汁の具でも定番人気。しかも、その両方からしっかりと出汁が出るので、おみそ汁がさらにおいしくなるのが、この2つになった理由です。お湯を入れたときにふわっと香るネギの香りも、おいしさのポイントです♪

・具材のレパートリーが増えると嬉しいです。



このお声を何名かの方からいただきました。これから新商品をつくる時の参考にさせていただきますね！

・特別感があるので、カップであったら嬉しい！



カップみそ汁バージョンも、ぜひ、商品化を考えていきたいです♪

・美味しかったです。お味噌をよく愛しているというメッセージが伝わるお味噌汁でした。ご馳走様でした。



お味噌への愛が伝わって、と〜〜〜っても嬉しいです♡

・アンバサダーを任せて頂きありがとうございます。まだSNSへの投稿があまり出来ていないので、今後頑張ります。



ぜひよろしく願います！私たちも、これからもたくさん情報をお届け&イベントを開催していきますね♪

◆アンバサダーの皆さんの素敵な投稿をご紹介します！

たくさんの素敵な投稿、ありがとうございます！魅力的なもののばかりで悩みましたが、特に気になった投稿を3つ、紹介させていただきます♪



事務局よりコメント

おにぎりともみそ汁という、シンプルな組み合わせが商品コンセプトにぴったり♪のナイスショット！



事務局よりコメント

その日のご飯の中で1番おいしいと、お子さんが言ってくださったそう！管理栄養士の方で、酒精についてしっかりとした解説もしていただきました♪



事務局よりコメント

「カンパニー！」の文字から、楽しそうな食卓の様子が伝わってきます♪アンバサダーの宣伝まで、ありがとうございます！

最後に・・・

おいしいお味噌があれば、自然の恵みだけでおみそ汁はここまでおいしくなる！ひかり味噌渾身の新品。1人でも多くの方に体感いただけたら嬉しいです。

商品の発売を記念して、11月にはTwitterのキャンペーンも企画しています！オリジナルのアニメーションも楽しんでいただける仕掛けになっていますので、ぜひ、ひかり味噌のTwitterをのぞいてみてくださいね♪

ではでは、引き続き「ひかり味噌アンバサダー」をよろしく願っています。みんなで味噌を楽しもう！