

結果発表

あなたが感じた『こだわってます』の魅力的なこだわりを投稿しよう！！



『こだわってます』の魅力的なこだわり

『こだわってます』の魅力的なこだわりを投稿しよう！！キャンペーンにたくさんのご応募ありがとうございました。結果を皆さんから頂いたお声とともに発表させていただきます♪

1位 ★ おいしさそのまま無添加で

味噌本来のおいしさを楽しんでいただきたいから無添加にこだわりました。つねに変化する味噌は一定の味を保つのが難しいと言われますが、ひかり味噌は原料の配合や発酵・熟成下での成分管理、容器まであらゆる試行錯誤し続けることで、この味を無添加で食卓にお届けできるようになりました。



お味噌本来の味がたのしめるのが魅力的です。

子どもがうまれてから、添加物を少し気にするように…。



白あえにしたら激ウマ！素材がいい！

2位 ★ 原料となる大豆とお米

原料選びにこだわり、おいしい素材からつくりました。大豆は霜が降るぎりぎりまで待って収穫された、明るい黄色で粒のふっくらした丸大豆。お米は甘みがあり、麹菌がお米の芯まで働いてくれるお米を厳選。このこだわりが、味噌の滑らかでやさしい味わいをつくりあげます。

原料にこだわっているから美味しい、納得です！



厳選された素材は、美味しさの原点です。

3位 ★ オーガニックにこだわってます

オーガニック食品を食べることは、自分のカラダにだけでなく、作り手や地球環境にもやさしい好循環をもたらします。安心安全かつ高品質な商品を、毎日の食卓にお使いいただきたいという思いから、オーガニック素材にこだわってます。

美味しい上に、SDGsに貢献できるから！



オーガニックのお味噌意外とないので安心できます。

4位 ★ 味を決める発酵と熟成

うま味・コク味・塩味・甘味の「黄金比率」を実現するために、職人たちが発酵と熟成度合いを見極め、細かな温度調節を行います。このこだわりが素材ひとつひとつの良さを引き出し、おいしさを生み出しています。

発酵と熟成こそが、お味噌のおいしさを左右すると思う。

細やかさと見極めからプロ意識と愛情を感じます。



ひかり味噌は、「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトに掲げ、素材本来のおいしさを大切にしたい味噌をお届けしています。中でも、環境負荷の少ないオーガニック製品に早くから取り組んできました。オーガニック製品の原材料は、農薬や化学肥料に頼らず、自然の恵みを生かした農法で育てられています。

今回のキャンペーンで、『こだわってます』の商品の魅力と共に、なぜオーガニック商品を選ぶと良いか等にも興味を持っていただけたら嬉しいです。

これからも“オーガニックのある暮らし”を広められるよう取り組んでまいりますので、よろしくお願いいたします。

◆商品について

有機味噌のリーディングカンパニーであるひかり味噌が、自信を持っておすすめする商品です。有機 JAS 認定された有機栽培大豆と有機栽培米を原料としました。添加物や保存料を一切使用せず、じっくり熟成させた味噌本来のおいしさを味わえる赤系の糀味噌です。

(2020年3月より、プラスチック容器をPET素材の一部にバイオマスプラスチックを使用したバイオマスカップ(バイオマス度15%)に順次変更)



オーガニック味噌
こだわってます 750g



オーガニック味噌
こだわってます 減塩 750g

※商品は全国のスーパーマーケット、通信販売などでご購入いただけます。

・ひかり味噌公式通販サイト
・Amazon
・ヨドバシカメラドットコム (1個から注文可)

etc...



皆さん、一緒に味噌を楽しみましょう♪

たくさんのご参加、ありがとうございました！！

