

味噌屋のまかないみそ汁をみんなで飲んでみよう会



4月21日（木）にオンラインイベント、「『味噌屋のまかないみそ汁』をみんなで飲んでみよう会」を開催しました！お忙しい中ご参加いただきました皆さん、本当にありがとうございました。ご参加いただいたアンバサダーの皆さんには、イベント内で一緒にみそ汁を作っていたいただき、召し上がっていただきました。とても楽しい90分間でしたので、イベントの様子を一部ご紹介させていただきます！マイページ上に動画リンクを貼っていますので、今回ご参加できなかった方は是非ご覧くださいね♪

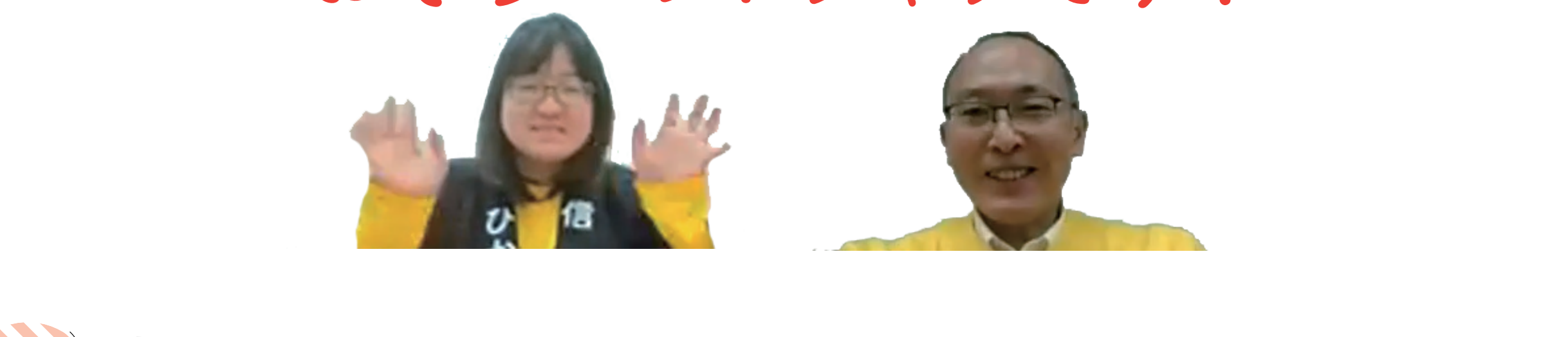
01 ひかり味噌メンバーの自己紹介

まずはひかり味噌メンバーそれぞれのお気に入りの味噌と自己紹介をしました。そして、だんだん覚えてきていただけましたでしょうか？今回もひかり味噌社員お揃いの味噌色Tシャツで参加しました♪

おそろいの味噌色Tシャツで気合入れて参加しています♪



味噌色Tシャツ



おそろいのTシャツです！

02 『味噌屋のまかないみそ汁』について

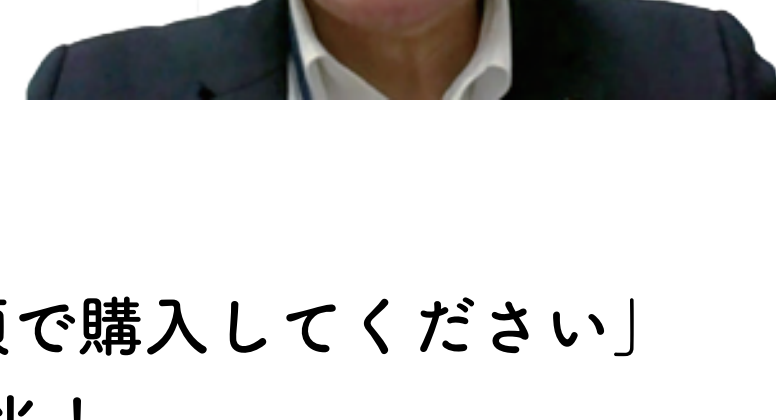
まずは商品化に携わった担当から『味噌屋のまかないみそ汁』企画意図ついてアンバサダーの皆さんに説明しました。

企画意図
これぞ究極のみそ汁

- ①味噌の専門家の食べ方を再現
味噌・具・削り節、以上
- ②味噌の味わいを楽しむ商品
秘蔵の味噌を生みそで！
具材も味噌の味を邪魔しないものを選定
- ③“うま味調味料”一切不使用
余計なものはいれない

HIKARI MISO

究極にシンプルな即席みそ汁です。ぜひ味わって、そのおいしさに驚いてもらいたいです。

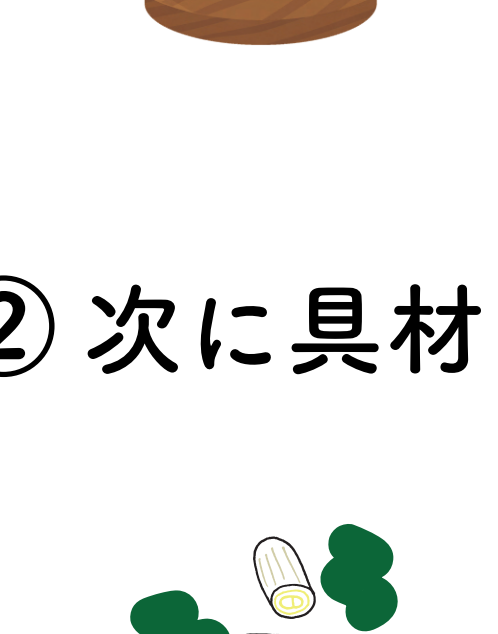


最後には「おいしさに驚いたら、ぜひ店頭で購入してください」と営業も忘れません（笑）。さすが営業担当！

03 みんなで飲んでみよう

お腹が空いてきたところで、試食スタートです。今回は、『味噌屋のまかないみそ汁』を3段階に分けて味わっていただきました。皆さんもぜひ、ご家庭で試してみてください！

① まずは味噌とお湯のみで。



本当においしい味噌を使用しているからこそ味噌とお湯だけでもおいしいんです！



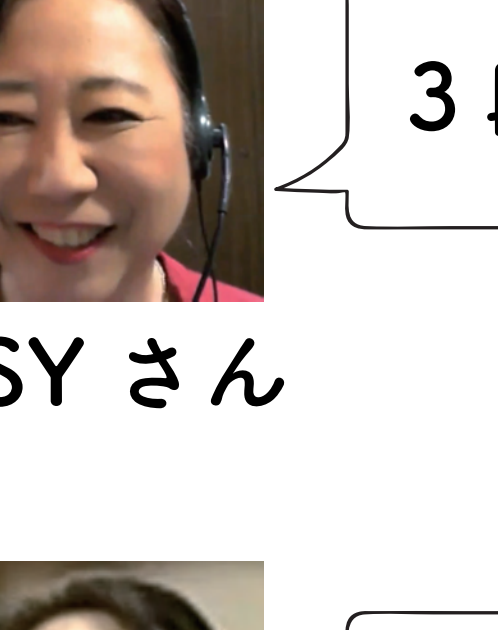
② 次に具材を加えて。



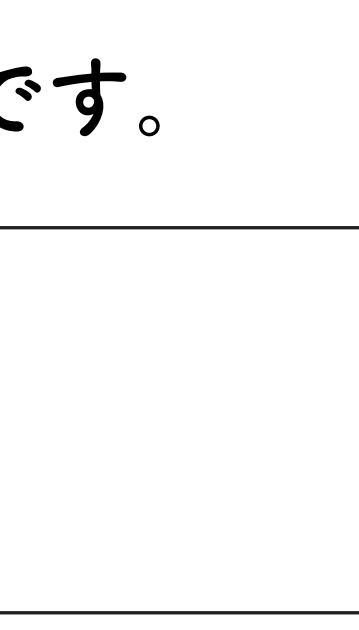
ねぎの香り、甘みそして、わかめのうま味が加わりまた全く違う味わいに。



③ かつお節をパッとひとふり。

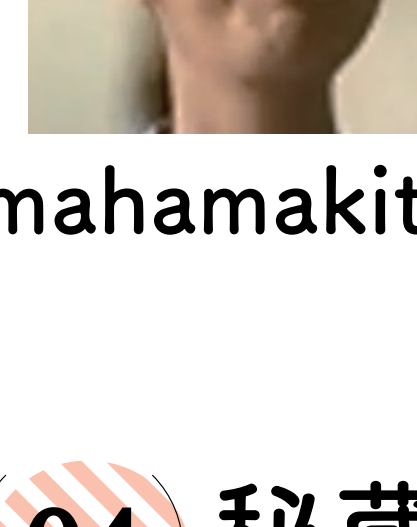


かつおぶしを入れると後引くような旨みが出てきてまろやかに。



3段階で味変しますね。美味しいです。

SASSYさん



味噌のみも、具も、追いかつおどれも美味しい😊

mahamakitさん

04 秘蔵の味噌について

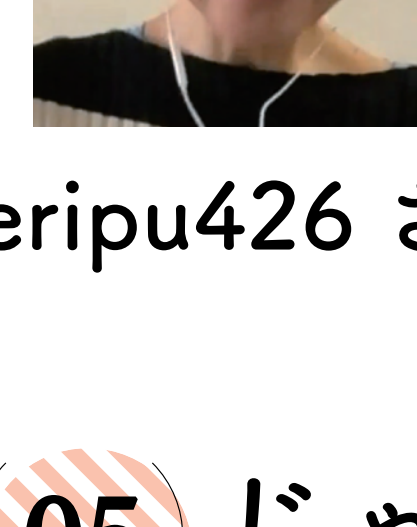
次に商品に使われている、こだわり味噌の秘密について動画と共に聞いていただきました。

おいしさの秘密は、秘蔵の味噌

大寒仕込みの特別な味噌

HIKARI MISO

大寒仕込みで仕込み、じっくり低温で熟成させた味噌を使用しています。



自家製で作ったことがあるけど、大変でした。職人さんの苦勞がわかります

eripu426さん

05 じゃんけん大会

ここでまさかの！？じゃんけん大会をしました！オンライン上でしたが、盛り上がりました！

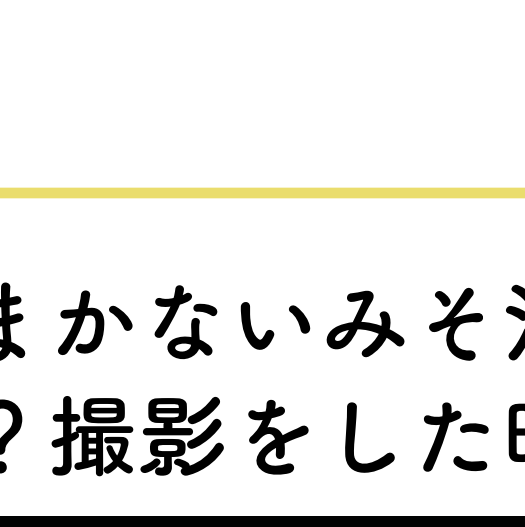


オリジナルのお椀をかけてじゃんけんです！

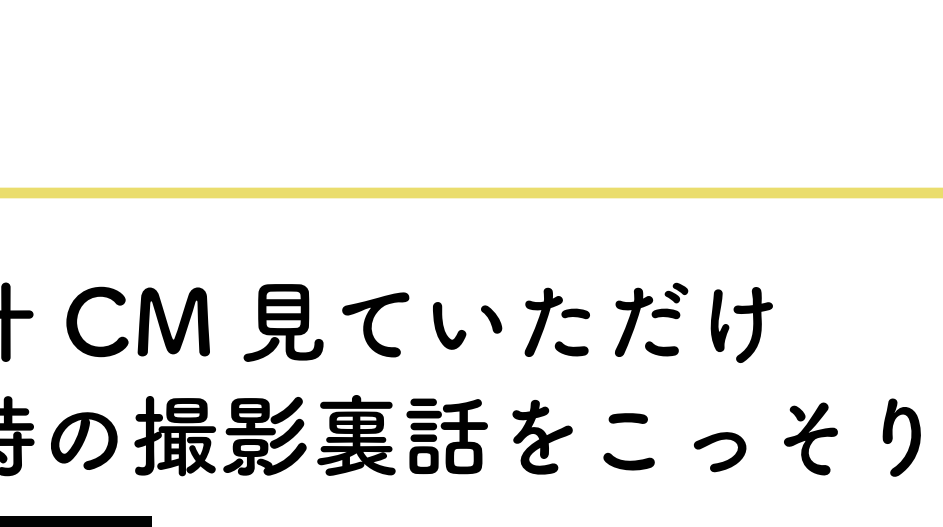
おめでとうございます！



ひつじじいさん



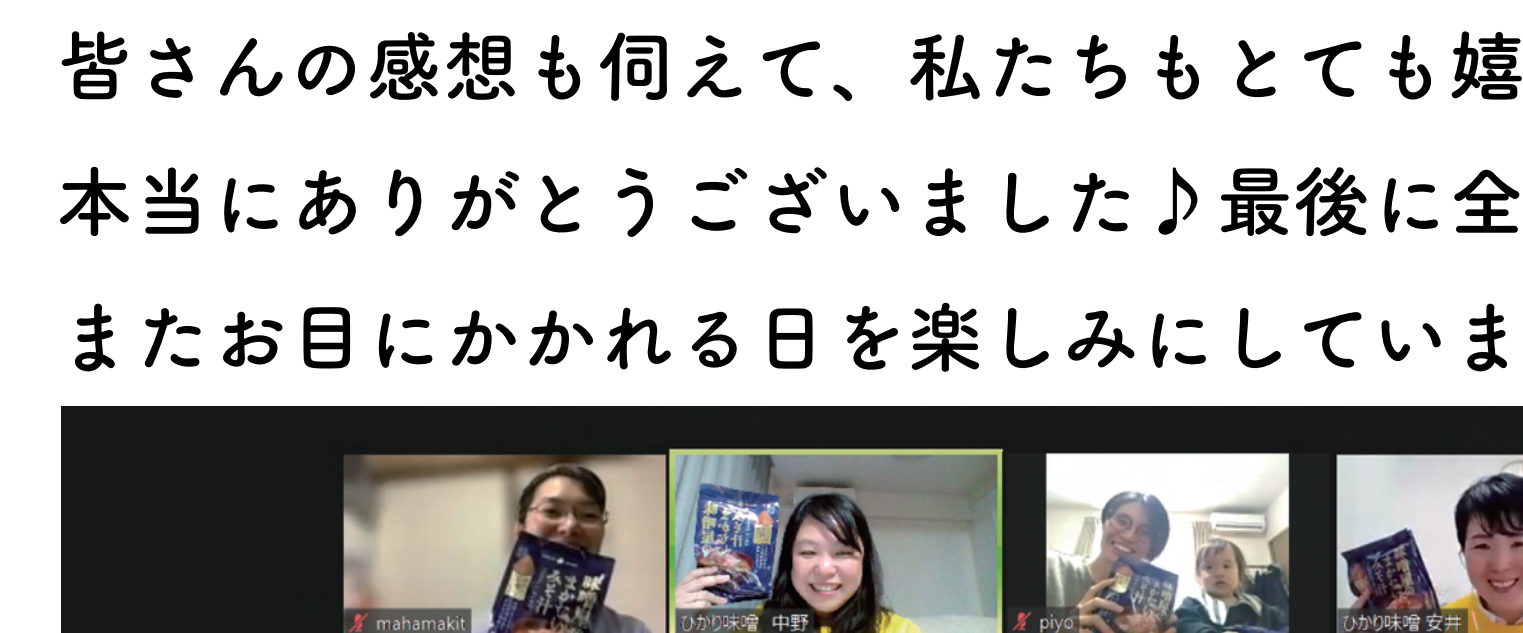
akiさん



きいさん

05 CM 視聴

皆さん、味噌屋のまかないみそ汁CM見ていただけましたでしょうか？撮影をした時の撮影裏話をこっそり。



内緒ですよ！

06 最後に

皆さんの感想も伺えて、私たちもとても嬉しかったです。本当にありがとうございました♪最後に全員で記念写真をパチリ♪。またお目にかかれる日を楽しみにしています。



ありがとうございました！