

# 2022年『味噌ヌーボー初熟』解禁記念！ 味噌の味比較をしてみよう会



10月5日（水）にオンラインイベント、「2022年『味噌ヌーボー初熟』解禁記念！味噌の味比較をしてみよう会」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4種類の味噌を使って味の比較をしていただきました。

とても楽しい時間でしたので、イベントの様子を一部ご紹介させていただきます！

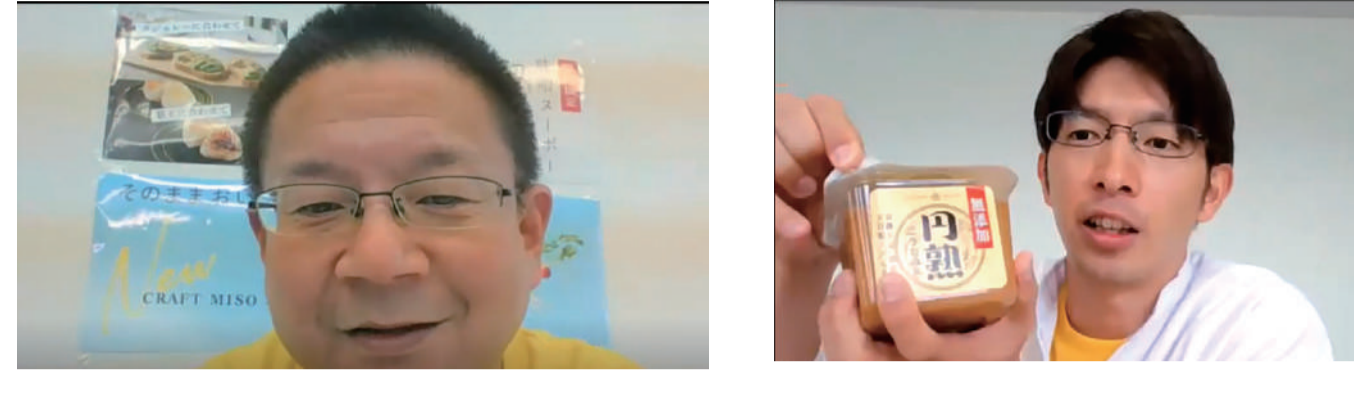
## 01 ひかり味噌メンバーの自己紹介

まずはひかり味噌メンバーの自己紹介をしました。  
そして、今回もちろん着ていますよ！  
ひかり味噌社員お揃いの、味噌色Tシャツです♪

全員いつもの味噌色Tシャツで参加です♪  
長野は半そでだと少し寒かったようです



おそろいのTシャツです！



## 02 『味噌ヌーボー初熟』のご紹介

まずは味噌の初物って？など  
商品についてアンバサダーの皆さんに説明させて  
いただきました。



お近くで販売がない場合は  
店舗でひかり味噌の『初熟』は  
ないですか？と取り寄せでき  
ないか聞いてみてください！

営業頑張ります！



毎年味が変わるので、ワインのボジョレーヌーボーのように楽しめますね♪

秋を食べ物で感じるのは新米などでしたが、これからは店頭で味噌ヌーボーみかけて秋だな～ってみんなが言うようになるといいですね！

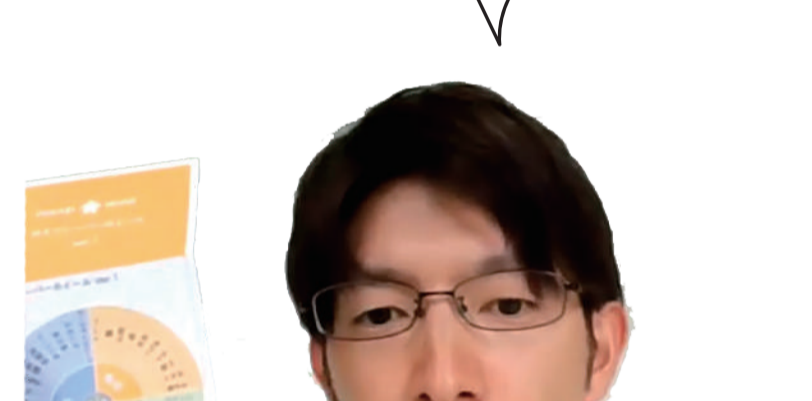
ともたん☆さん

## 03 味噌の味比較をしてみよう！

本日のメインイベントでもある味噌の味比較をしました。  
今回は『円熟こうじみそ』、『こだわってます』、『名匠』、  
『初熟』の4種類で比較しましたよ！  
それぞれの味噌をひかり味噌特製フレーバーホイールを  
使って、「色彩」「テクスチャー」「味」「香り」を  
表現します。

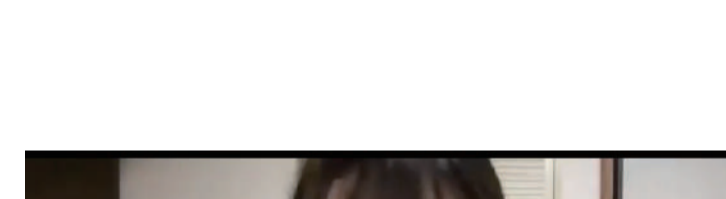


官能評価とは人間の感覚  
味覚、嗅覚、視覚、触覚  
を利用した評価の方法です。



「円熟」と「こだわってます」のテクスチャーについてどう思われましたか？

「こだわってます」の方が粗い感じがするので粒感があるような気がします。「円熟」はなめらかな感じですかね？



riicさん

「初熟」と「名匠」の色についてどう思われましたか？

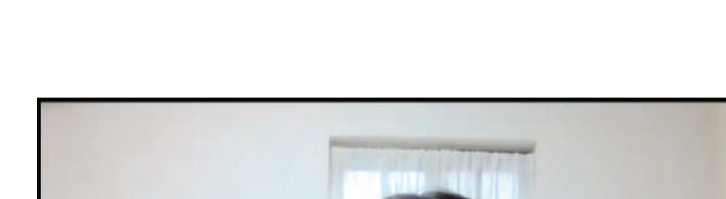
「ヌーボー」はクリームですかね？「名匠」は赤とか赤茶とかですかね？



みーこさん

「初熟」と「名匠」の香りについてどう思われましたか？

難しいところに。。。初熟は甘いとフルーティー、名匠はしょうゆ？

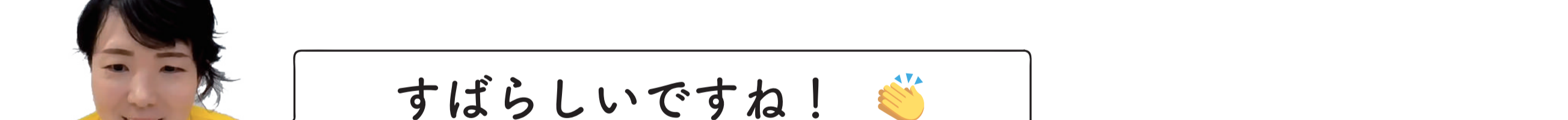


chackyさん

1回目の「円熟」と「こだわってます」の時より、2回目の「名匠」と「初熟」が解答により近い結果を出せていたので、味噌の味の違いが分かるようになってきたかなと思います。

あこ with ラッキーさん

すばらしいですね！👏



## 04 最後に

最後に恒例の全員で記念写真をパチリ♪  
そして初熟特命アンバサダー任命証を贈呈させて頂きました。  
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！