

ひかり味噌のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』が 6年連続売れ筋 No.1 を達成！！

～ 多彩なレシピが満載のレシピ本第2弾で、味噌の魅力を発信 ～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博、以下当社)の販売しているロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』が、日経 POS データ(一般みそ分類)において6年連続売れ筋 No.1 を達成いたしました。



■発売より22周年 ～ トップシェアを誇る無添加味噌

1993年の発売より22年にわたって当社のロングセラー商品として好評を得ている『無添加 円熟こうじみそ(以下、円熟こうじみそ)』が、このたび日経 POS データ*の一般みそ分類において、6年連続売れ筋 No.1 を達成いたしました。これに伴い、「6年連続売れ筋 No.1」と記載した新パッケージへと4月上旬から順次切り替えを進めています。

当社は原料本来のおいしさが味わえる味噌を広くお届けしたいという思いから、味噌業界においていち早く無添加味噌に取り組んでまいりました。保存料や調味料などの添加物を一切使用しない無添加味噌だからこそ、原料への徹底したこだわりや高い発酵技術に磨きをかけてきた22年間の成果として、変遷する味噌市場において確固たる支持、信頼を得て6年連続売れ筋 No.1 を達成することができました。もちろんこの間、味噌の味や品質の向上のみならず、「円熟シリーズ」として商品力の強化も推進してまいりました。即席みそ汁の『円熟こうじのおみそ汁』(2003年、その後2006年、2013年にリニューアル)に始まり、『無添加 円熟こうじみそ 減塩』(2012年)、『円熟こうじみそ 液状タイプ』(2014年)と、食生活やライフスタイルの変化に合わせて新商品を投入。縮小傾向にある味噌市場において、前年度(2013年10月～2014年9月)は、シリーズ全体で約120%の成長を遂げています。



左から)
円熟こうじのおみそ汁
無添加 円熟こうじみそ 減塩
円熟こうじみそ 液状タイプ

*2009年1月～2014年12月 日経 POS データ(一般みそ分類)より

■味噌のさまざまな使い方を積極的に提案

前述したとおり、縮小傾向が続く味噌市場において、当社は主力商品の『円熟こうじみそ』を使い、みそ汁だけではなく手軽な味噌料理レシピの提案を通して、味噌の魅力について理解を深めていただけるよう注力しています。例えば、たくさんの野菜が摂れるみそ汁はもちろん、味噌と相性が良く、お子様から大人までおいしく食べられる肉・魚料理など、日々の献立に取り入れていただきやすい内容にこだわったレシピ本の制作・配布の活動もその一つです。第1弾は2014年秋に、そして2015年の春・夏メニューを掲載した第2弾を制作し、3月下旬よりスーパー等の店頭で配布しています。



『円熟こうじみそ』の最大の特長である糀本来の甘みや風味を存分に生かしたレシピを考案いただいたのは、第1弾に続き予約が取れない名店「賛否両論」の店主、笠原将弘氏。『円熟こうじみそ』とご家庭にある身近な食材を組み合わせることで、シンプルながらも新しい発見があるレシピとなっています。このレシピ本は全国のスーパー等の店頭で無料配布され、さらに掲載レシピの店頭試食も実施する予定です。

当社は、今後も消費者の皆さまのご期待に応えるべく、味噌づくりにより一層精進するとともに、味噌の魅力や幅広い用途を積極的にお伝えしてまいります。

●ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

●「無添加 円熟こうじみそがおいしい理由」ブランドページ
<http://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞
ひかり味噌株式会社 広報室 日下部・澤口
TEL: 03-5940-8848 / FAX: 03-5940-7791
ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌広報事務局 株式会社プラップジャパン 持富・三原・山口
TEL: 03-4580-9104 / FAX: 03-4580-9130
東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 33階