

HIKARI  MISO

有機味噌汁

おみそ汁

有機味噌の豊かな香りと
旨みが広がり、心まで
ほっと温まる一杯

5食入

有機わかめ
有機とうふ
有機ねぎ



地域の自然とともに

四季の移り変わりとともに山々が豊かに表情を変えていく。日本の原風景が残る信州上伊那に、ひかり味噌はあります。諏訪湖から発する天竜川に貫かれ、南アルプスと中央アルプスを仰ぐその地には、自然に育まれた澄んだ空気が吹き抜けます。

心を込めた、安心の一杯

原料の選定から、味噌の発酵と熟成、みそ汁の配合まで、ひとつひとつの工程を、丁寧に、そして心を込めて仕上げました。毎日の食卓に、美味しさとやさしさが込みわたるおみそ汁をお届けします。

つくり方

「調味みそ」と「具」の袋の中身をお椀にあげ、熱湯(160ml)を注いでよくかきまぜてください。

●お好みにより、湯の量を加減してください。

●熱湯の取り扱いには十分ご注意ください。

●開封した個包装は一度に使いきってください。

●保存中にみその色が赤みを帯びることがありますが、品質には問題ありません。



ひかるエコについてはこちら
<https://www.hikarimiso.co.jp/csr/hikaru-eco/>

●「みその袋」、「具の袋」の素材はプラスチックです。



ごみ出すときは市区町村の区分にしがってください



YUKI SODACHI Miso Soup

即席みそ汁
〈生みそタイプ〉

写真はイメージです。

- 名称:有機即席みそ汁(生みそタイプ)
- 原材料名:有機調味みそ[有機米みそ(国内製造)、有機料理酒、有機砂糖、食塩、かつお節粉末、酵母エキス、宗田かつお節粉末、煮干し粉末、昆布粉末/酒精、(一部に大豆を含む)]
有機の具[有機とうふ、有機乾燥わかめ、有機乾燥ねぎ/凝固剤、(一部に大豆を含む)]
- 内容量:87g(有機調味みそ5食、有機の具5食)
- 賞味期限:枠外上部に年月表示で記載
- 保存方法:直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください
- 販売者:ひかり味噌株式会社
長野県諏訪郡下諏訪町4848-1

製造所(調味みそ):
ひかり味噌株式会社 飯島グリーン工場
長野県上伊那郡飯島町田切1145-8
加工所(具):株式会社松本パック
群馬県伊勢崎市三室町6013-1

本製品に含まれているアレルギー物質
(表示推奨品目含む)

大豆

栄養成分表示(1食(17.4g)あたり)

エネルギー	32kcal	炭水化物	4.5g
たんぱく質	1.7g	食塩相当量	1.8g
脂質	0.8g		〈推定値〉



[ひかり味噌株式会社 お客様相談室]
TEL:03-5940-8850
10:00~16:00(土、日、祝日を除く)
<https://www.hikarimiso.co.jp/>