

「発酵」「麴」の和食文化でつながる異業種コミュニティを共同企画

ファンミーティング「焼酎とお味噌」開催レポート

～海童ファン蔵部×ひかり味噌アンバサダー交流企画～

濱田酒造株式会社(本社：鹿児島県いちき串木野市、代表取締役社長：浜田雄一郎)は、ひかり味噌株式会社(本社：長野県諏訪郡、代表取締役社長：林 善博)との共同でファンミーティング「焼酎とお味噌」を2024年9月13日(金)にひかり味噌の東京オフィスにて開催しました。日本人の伝統的な食文化、和食を支える「発酵」「麴」を共通項に持つ両社が、焼酎と味噌の持つ魅力をファンの皆様とともに再発見、分かち合うイベントとなりました。※「浜」の字は旧字体。

海童ファン蔵部 公式サイト：<https://kaido-funclub.jp/>

ファンミーティング「焼酎とお味噌」概要

明治元年の創業以来、日本固有の伝統的蒸留酒である本格焼酎造りを続ける鹿児島県の濱田酒造と、「自然の恵み、いただきます」をブランドコンセプトに安心安全で高品質な味噌づくりを行う長野県のひかり味噌とのアンバサダーコラボレーション企画です。両社ともに日本人の伝統的な食文化、和食を支える「発酵」「麴」を用いていることをきっかけに、蔵見学などを通じて親交を深めてきました。両社のアンバサダーが直に交流できる機会を作りたいとリアルファンミーティングを開催。個性豊かな焼酎・味噌のテイastingや創作おつまみの試食で多くのコミュニケーションが生まれました。当社は本企画で得た知見も参考に、日本が世界に誇る和食文化の担い手のひとつである本格焼酎の魅力を、国内外の皆様にお届けしていきます。

開催日時：2024年9月13日(金) 15:00～16:30

参加者：海童ファン蔵部・ひかり味噌アンバサダー 計18名、他両社社員

イベント内容：焼酎や味噌を使ったおつまみ紹介・焼酎や味噌についてのレクチャー「海童」の飲み比べと味噌料理のペアリング など。

1. 焼酎や味噌を使ったおつまみ紹介
本格芋焼酎『海童』と味噌を掛け合わせた鹿児島ならではのつまみや、『海童』とのペアリングを意識した味噌の創作つまみをご紹介します。
2. 味噌についての講義・食べ比べ
味噌の特徴を体系化したフレーバーホイールを用いて、『円熟こうじみそ』『CRAFT MISO 生糀』『THE ORGANIC 有機大豆』3種の味噌の個性を学ぶ。
3. 焼酎についての講義・本格芋焼酎『海童』シリーズの飲み比べ
『海童』『海童 祝の赤』『海童 焼き芋』をストレートで飲み比べ。原料芋や製法の違いによる味わいの個性について試飲体験。
4. フリーディスカッション・クイズタイム
各グループ、自身がアンバサダーを務める会社の魅力をプレゼンテーションしながら交流。味噌・焼酎の銘柄当てクイズを実施。味噌は味わい、焼酎は原料芋の違いをヒントに両社アンバサダー同士で活発にコミュニケーションが生まれました。

参加者、担当者の声

●参加者アンケート

- ・特に味噌を使ったレシピはどれも独創的でかつ美味しかったです。
- ・焼酎の飲み比べやおつまみの試食、味噌のお勉強など色々なプログラムがあり楽しかった。
- ・工場見学のツアーとかありましたら、行ってみたいです。
- ・焼酎や味噌について知識が深まったし、テーブルについていただいた社員の方と焼酎についていろいろ聞いて本当によかったです。
- ・同じテーブルの皆様もとても明るくて楽しくひかり味噌と海童のコラボを楽しめました。
- ・焼酎の飲み比べやおつまみの試食、味噌のお勉強など色々なプログラムがあって楽しかった。

●海童ファン蔵部 担当者より

浜田酒造株式会社 マーケティング本部 コミュニケーション課 課長代理 大脇 野乃花

焼酎と味噌は“発酵”そして“和食文化”と共通点があり日本の食卓を支えてきたものになります。コラボの検討がスタートしてから、私も味噌の世界にハマリ、焼酎とのペアリングを楽しんでいます。さつまいもや大豆など、同じ自然の恵みに支えられて製造を行っていること、当たり前のことであるようで改めてそのことに気付かされたキッカケとなりました。両アンバサダーは食への関心が高い方々です。両者が交流することで新たな発見が生まれたと思います。2社ともすでにご存じでいらしたアンバサダーさんもいて、大変嬉しく思いました！私もひかり味噌アンバサダーの一員として焼酎とともに広げていきたいと思えます。

●ひかり味噌アンバサダー担当者より

ひかり味噌株式会社 コーポレートマーケティング本部 マーケティング課 課長 安井 なぎさ

今回のイベントは、私が浜田酒造の焼酎を愛飲していることがきっかけでした。味噌と焼酎、どちらも日本の国菌と言われる“麹”を使用した伝統発酵食品で、味噌をつまみにすれば焼酎も進みます。今回は共に日本の麹文化を広げようとする仲間同志の決起大会のような気持ちで臨みました。参加者の皆さんは、最初は戸惑いながらも、焼酎のかと、味噌の味わいが調和し、皆さんすぐに打ち解けて会話も弾んだ様子。同じ麹菌でもどう違うのか、味噌の味の違いはどうやって決まるのか、興味津々。きっとこれからも、味噌料理で焼酎を“だいやめ”時に楽しまれると思います。共に日本の食文化をこれからも守っていききたい、いや、もっと広げていきたいものです。楽しいイベント、ありがとうございました。

浜田酒造について

- 海童ファン蔵部について



浜田酒造の本格芋焼酎『海童』をより深く楽しみたい方々のためのオンラインコミュニティです。当社の基幹ブランドである「海童」の更なる認知拡大とファンの醸成を目的に実施しております。専用フォームから簡単に登録することができ、アンバサダーである「蔵人」になり、SNS 発信等のファン蔵部での活動を通じて「蔵人」→「杜氏」→「杜氏頭」とランクアップしていきます。これからも海童を愛して下さる蔵人の皆様が、楽しくより深く海童を知っていただけるようなイベントを企画・実施していきます。

<https://kaido-funclub.jp/>

- 浜田酒造について

明治元年(1868年)創業の本格焼酎メーカー。鹿児島県いちき串木野市に伝兵衛蔵・傳藏院蔵・金山蔵という3つの蔵を有し、各々の蔵が「伝統」「革新」「継承」という弊社の核となる焼酎造りを体現。「本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ」を目指し、伝統の技と味を守りながら、常に新しい焼酎の可能性を追求しています。

本社 : 鹿児島県いちき串木野市湊町4丁目1番地

創業 : 1868年(明治元年)

事業内容 : 酒類製造業

公式 HP : <https://www.hamadasyuzou.co.jp/>

公式オンラインショップ (Shochu.life) : <https://shochu.life/>

ひかり味噌について

- ひかり味噌アンバサダープログラム



ひかり味噌の商品をご愛顧いただいている方はもちろん、味噌が好き、味噌のことをもっと知りたい、料理が好き、食べることが好きという方々にご参加いただき、ひかり味噌と一緒に SNS などを通じて、味噌の魅力を発信していく活動。

公式アンバサダーとして登録いただくと、味噌やひかり味噌に関する情報が届くだけでなく、商品のモニターやアンバサダー限定イベントへの参加など、味噌を楽しむ活動にご参加いただけます。

ひかり味噌はこのアンバサダープログラムを通じて、今や多くの国で食されている発酵食品「味噌」の魅力を発信し、新たな楽しみ方を再発見していただくと共に、味噌が日常にある健やかな食生活を推進してまいります。

<https://www.hikarimiso.co.jp/ambassador/>

- ひかり味噌について

ひかり味噌株式会社は、1936年長野県創業の味噌メーカー。「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトに、自然由来の発酵食品である味噌本来のおいしさをお届けしたいという思いのもと、厳選素材を用い大豆・米・塩だけで作った無添加味噌や、市場シェア率80%以上を誇るオーガニック・有機味噌を中心に、安心安全で高品質な味噌づくりを行っています。おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力を入れています。

公式 HP : <https://www.hikarimiso.co.jp/>

【お問い合わせ先】

浜田酒造株式会社 上西園・竹松

TEL: 0996-36-3129 (平日 9:00~17:00 土・日・祝日を除く)

Email : hamada-pr@hamadasyuzou.co.jp