

ひかり味噌×濱田酒造 “味噌”と“焼酎”のマリアージュ味噌レシピ公開 『味噌ヌーボー 初熟』2024年度版×本格芋焼酎『海童』シリーズ

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(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)が2024年10月1日(火)に発売する『味噌ヌーボー 初熟(はつなり)』2024年版とのコラボレーションを実施します。本格芋焼酎『海童 祝の赤』と『海童 焼き芋』に合う、味噌の味わい豊かなオリジナルレシピを『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイト及び本格芋焼酎『海童』公式ブランドサイトにて公開します。

※「浜」の字は旧字体。



レシピ詳細ページ：https://www.hamadasyuzou.co.jp/kaidou_brand/collabo_miso/

本格焼酎は、ワインや清酒と同様に新酒を楽しむ文化があり、11月1日には、その年に収穫されたさつまいもで仕込んだ蒸留したばかりの焼酎を楽しむ「本格焼酎の日」が制定されています。通常の焼酎は、蒸留後半年から1年ほど寝かせて瓶詰めされますが、「新酒」は蒸留後まもなく瓶詰めされるため、できたての風味を味わうことができます。

また、ひかり味噌は、大寒仕込みの伝統的な手法で仕込み、国産の新米と新穀の大豆を用いて作る『味噌ヌーボー 初熟』を2021年から期間限定で販売しています。今年も、2024年10月1日(火)に、『味噌ヌーボー 初熟』2024年版を数量・期間限定で発売開始します。

濱田酒造とひかり味噌は、両社ともに日本の伝統的な食文化である和食を支える「発酵」と「麴」を用いていることをきっかけに、蔵見学や両社のアンバサダーコラボイベントなどを通して親交を深めてきました。

この度、『味噌ヌーボー 初熟』2024年版を使い、本格芋焼酎『海童 祝の赤』と『海童 焼き芋』に合う味噌レシピを開発しました。こっくりとまるやかな口当たりの芋焼酎に、フレッシュな味わいの味噌を合わせることで、美味しさの相乗効果が生まれます。ぜひご家庭でお試しいただき、味噌と焼酎の初物同士のマリアージュで、新たな日本の食文化をご体感ください。

本格芋焼酎『海童』公式ブランドサイト：https://www.hamadasyuzou.co.jp/kaidou_brand/

『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイト：https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/

レシピ概要

レシピ① 「鰹とせりのんにくからし味噌和え」と『海童 焼き芋』のマリアージュ



ピリッと辛いからしと味噌がアクセントの旬の鰹を使ったレシピ。『味噌ヌーボー 初熟』は加熱調理せずに使うので、しっかりとした甘味とうま味を感じられます。

レシピ② 「あさりの味噌バター炒め」と『海童 祝の赤』のマリアージュ



あさりの旨みが凝縮された炒め物レシピ。仕上げに味噌とバターを追加することで風味が一段とアップします。ご飯にもお酒にも合うのでおつまみとしても活躍する一品です。

商品情報

■ 本格芋焼酎『海童 祝の赤』

新鮮な鹿児島県産のさつまいもを使用し、甘い味わいが特徴の赤芋の原酒をブレンドしています。コクのあるまろやかな飲み口は、お味噌を使用した料理とも相性抜群です。

https://www.hamadasyuzou.co.jp/denzouin/products/kaidou_aka.html

■ 本格芋焼酎『海童 焼き芋』

上品な甘さとなめらかな口当たり、焼き芋の香ばしさが余韻として残る芳醇な味わいが特徴です。おすすめの飲み方は、焼き芋の甘い香りが最も感じられるホット（お湯割り）で、「お湯 5 : 焼酎 5」で割っていただくのがおすすめです。まろやかで香ばしい味わいが一段と広がります。

https://www.hamadasyuzou.co.jp/denzouin/products/kaido_yakiimo.html



『味噌ヌーボー 初熟（はつなり）』2024 年

フランス語で新しいを意味する“ヌーボー”を商品名に冠した、“味噌の初物”という新しいコンセプトの天然醸造味噌。その年の天候や原料の状態によって、その年ならではの風味となり、それぞれの年ごとに違いを感じられる、ワインのヌーボーのように楽しめる味噌です。

2024 年の『味噌ヌーボー 初熟』は、発酵が進む 2 月末から 3 月にかけて気温が落ち込んだこともあり、ゆっくりと熟成が進みました。また天地返しを行った 4 月末から 5 月初頭にかけて気温が上昇したため、例年よりも熟成感の増した味わいの味噌となりました。『味噌ヌーボー 初熟』らしい、甘酸っぱい果実を思わせるようなフレッシュでフルーティーな風味に加えて、長期熟成味噌のような旨みも同時に感じられることが特徴です。

『味噌ヌーボー 初熟』公式ブランドサイト：https://www.hikarimiso.co.jp/nouveau_hatsunari/



【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