

ひかり味噌株式会社の食育への取り組み

■育てる味噌企画

味噌の発酵をご自宅で体感いただく、『育てる味噌』のプレゼント企画を毎年実施。
大豆、米麹、塩を混ぜた状態のものを、自分で樽に詰め替えて空気を抜いていく作業。その後、時間経過とともに色や風味が変化し、味噌ができあがっていく様子を観察する企画。オンラインでのイベントも実施。

■味噌料理を楽しむ コミュニティ運営

新しい味噌料理に挑戦するコミュニティを運営。『ひかり味噌アンバサダー』として毎月テーマに沿って料理を楽しむ。

■みそ玉作り教室

お湯を注げばみそ汁になる『みそ玉』づくりの親子教室を開催。味噌ができるまでを学び、自分でつくる楽しさを感じる機会の提供。



ひかり味噌株式会社の食育パーパス

ひかり味噌株式会社は、味噌を通じて「日本食文化」と「発酵の面白さ」、「料理の楽しさ」を多くの方に感じていただけるよう、活動して参ります。