

2023年6月27日

スーパーホテルがひかり味噌と共同開発した

オリジナル有機味噌汁を7月1日より朝食ビュッフェにて提供開始

「Natural, Organic, Smart」をコンセプトとし、地球にも人にも優しいホテルを展開する株式会社スーパーホテル（代表取締役社長：山本 健策、本社：大阪府大阪市）では、2023年7月1日より順次、老舗味噌メーカーであるひかり味噌株式会社（代表取締役社長：林 善博、本社：長野県諏訪郡）と共同開発した有機味噌を使った味噌汁を、ホテルの朝食ビュッフェにて提供開始いたします。

【スーパーホテルオリジナル有機味噌汁 開発の背景】

スーパーホテルではご宿泊いただいたお客様に翌朝元気にご出発いただくため、オーガニックにこだわった朝食を提供しています。

日本人のソウルフードである味噌汁についても、市販品の中から有機味噌を使用したものを選び提供しておりました。

今後はさらに美味しく、安心・安全にお召し上がりいただける味噌汁を提供したいと思い、今回の商品開発に至りました。

開発にあたっては、日本における有機認証制度が確立する前から30年以上有機・オーガニック味噌の製造に取り組んでいるひかり味噌株式会社様と、当社のコンセプトが合致したことから、自然本来の美味しさを味わえる味噌作りを共同で追求することとなりました。

【スーパーホテルオリジナル有機味噌汁の特長】

- ・安心・安全にこだわり、化学調味料無添加の有機味噌を使用
- ・昆布といりこの出汁を効かせた白味噌ベースの信州味噌を使用
- ・自然本来のうま味が際立つ、すっきりとした上品な味わい

【スーパーホテルの朝食へのこだわり】

- ・オーガニック野菜のサラダ
- ・保存料・化学調味料無添加、アレルギー特定原材料等28品目不使用、腸の動きをサポートする植物性ナノ型乳酸菌入りのオリジナルドレッシング
- ・毎朝オーブンで焼き上げる香り高い「焼きたてパン」
- ・有機醤油、有機トマトケチャップ、有機納豆、無添加味付け海苔など
- ・地域の味を楽しめる「ご当地メニュー」

詳細ページ：<https://www.superhotel.co.jp/breakfast/>

【今後の展開】

今後も消費者の「安心・安全な食事」への関心はますます高まっていくことが予想されます。

スーパーホテルはこれからも、お客様の健康や安全性を考えた朝食をご提供し、宿泊全体を通して元気になっていただけるホテルを目指します。

本件に関するより詳しい内容をご希望でしたら、当社ではマスコミの方の取材お申し込みを随時受け付けておりますので、是非お問い合わせください。

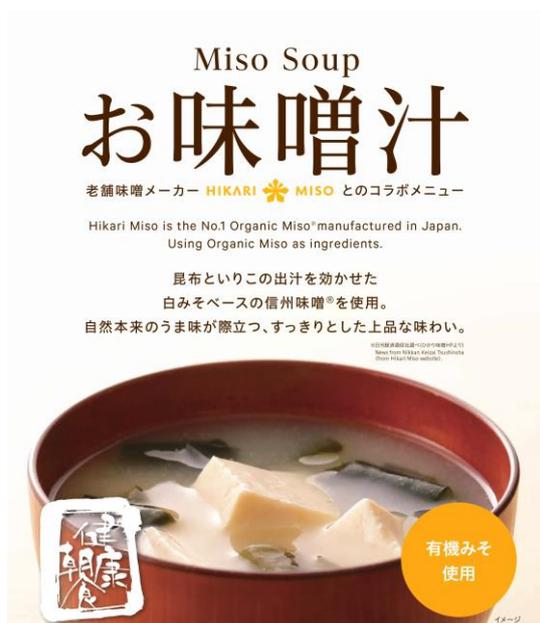
【会社概要】

名称：株式会社スーパーホテル
所在地：〒550-0005 大阪府大阪市西区西本町 1-7-7
URL：<https://www.superhotel.co.jp/>

【取材依頼・お問い合わせ先】

会社名：株式会社スーパーホテル
担当：経営品質本部
電話：06-6543-9000
メール：pr@superhotel.co.jp

【参考画像】



オリジナル有機味噌汁イメージ



オリジナル有機味噌汁イメージ



朝食ビュッフェイメージ



朝食会場イメージ