

環境にも家計にもやさしい！ 備蓄ニーズにも応える大容量の即席みそ汁、スープ春雨を発売 ～ コンパクトなパッケージでプラスチック量を削減 ～

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、以下 当社)は、お徳用即席みそ汁『毎日おいしい合わせみそ汁 わかめ・とうふ 20食』『毎日おいしい合わせみそ汁 長ねぎ・油あげ 20食』、お徳用スープ春雨『毎日おいしいスープ春雨 中華・かきたま 20食』を2020年7月10日(金)に全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



■家計応援！備蓄ニーズにも応える、大容量のお徳用アイテム

新型コロナウイルス感染拡大を受けて外出自粛が求められ、食品の家庭内需要が高まりました。味噌も例外ではなく、業界全体の3月のみそ出荷量は前年比103%^{*1}と、単月では6か月ぶりに前年を上回りました。また、外出自粛や三密回避のため、多くの企業で実施されたテレワークやWEB会議。これらは、厚生労働省が公表した「新しい生活様式」の実践例としてあげられており、緊急事態宣言が解除となった今後も推奨されるため、家庭内での喫食機会は引き続き多くなると予測できます。

外出自粛が求められた4月の食卓調査^{*2}によると、朝食、夕食において味噌汁の出現割合が増えています。朝食における味噌汁喫食の理由としては、在宅勤務などで朝食に時間がかけられるようになったこと、栄養価が高いことが理由としてあげられています。夕食では、白米の出現割合が増加し、それに伴い味噌汁の登場機会が増えています。理由としてはコストパフォーマンスがよいことがあげられ、家ごもりが長期化することによって、出費を抑えようとする意識が強くなっている傾向が見られました。

また、春雨スープについては、2020年1月～3月、10食以上入った多食タイプの春雨スープの販売金額が前年比111%^{*3}と伸長しています。特に小学生以下のお子様がいるご家庭の購入率に上昇^{*4}がみられました。

そのような状況を受け、このたび、備蓄ニーズにもお応えできる大容量のお徳用即席みそ汁2種とスープ春雨1種を発売するに至りました。

■パッケージはイラストのみ。プラスチック使用量を削減し、環境にも配慮

通常、即席みそ汁のパッケージには、味噌汁の写真がカラー印刷されていますが、今回のパッケージは写真を使用せず、イラストをあしらったデザインに仕上げることで、お買い求めやすい価格を実現しました。

また、パッケージの形状をガゼット袋から合掌袋に変更し、サイズをコンパクトにすることにより、外装のプラスチック使用量を削減。「毎日おいしい合わせみそ汁」2種は、当社既存品即席みそ汁 20食のパッケージと比較して、プラスチック使用量を 40%削減しています。備蓄に便利なコンパクトサイズを実現しながらも、環境にも配慮した設計となっています。

当社は SDGs達成のため「2030 年までに石油由来の原材料の使用を軽減したパッケージの商品 100%(自社ブランド)」を掲げています。(ひかり味噌 SDGs への取り組み <https://www.hikarimiso.co.jp/csr/sdgs/>)

※1 参照:全国味噌工業協同組合連合会集計 ※2 参照:共同印刷株式会社『リア食』

※3 参照:KSP-POS データ ※4 参照:マクロミル QPR

< 商品概要 >

<p>毎日おいしい合わせみそ汁 わかめ・とうふ 20食</p> 	<p>毎日おいしい合わせみそ汁 長ねぎ・油あげ 20食</p> 	<p>毎日おいしいスープ春雨 中華・かきたま 20食</p> 
<p>・味噌のkokが感じられる合わせ味噌を使用し、かつおと昆布のだしのうまみが感じられる味噌汁に仕上げました。</p> <p>・具材は定番人気の「わかめ」、「とうふ」。</p> <p>各 10 食入りです。</p> <p>参考小売価格: 360 円(税別) 賞味期限: 180 日間 内容量: 20 食</p>	<p>・味噌のkokが感じられる合わせ味噌を使用し、かつおと昆布のだしのうまみが感じられる味噌汁に仕上げました。</p> <p>・具材は食感と風味が楽しめる「長ねぎ」、「油あげ」。</p> <p>各 10 食入りです。</p> <p>参考小売価格: 360 円(税別) 賞味期限: 180 日間 内容量: 20 食</p>	<p>・朝食やおやつ、スープ代わりに、夜食にと、毎日おいしく召し上がれます。</p> <p>・「中華」、「かきたま」各 10 食入りです。</p> <p>(中華)鶏のうま味と、香味野菜の風味が決め手の中華風スープ (かきたま)鶏のうま味とごま油の風味がやさしく広がるかきたまスープ</p> <p>参考小売価格: 600 円(税別) 賞味期限: 365 日間 内容量: 20 食</p>

< 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌株式会社 広報室 阿部 TEL:03-5940-8848 info@hikarimiso.co.jp