

ロングセラー「円熟こうじみそ」シリーズの即席みそ汁・液状タイプが 化学調味料不使用にリニューアル

～ 即席みそ汁には減塩タイプも新登場！ ～

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、化学調味料不使用にリニューアルした『円熟こうじのおみそ汁』、『円熟こうじみそ 液状タイプ』と、新商品『円熟こうじのおみそ汁 減塩』を、2016年9月1日(木)に全国のスーパーなどで発売いたします。



(左から)
円熟こうじのおみそ汁
円熟こうじのおみそ汁 減塩
円熟こうじみそ 液状タイプ

■ 人気の即席みそ汁を化学調味料不使用にリニューアル 減塩タイプも登場

当社が実施した化学調味料に対する意識調査※¹によると、約77%の方が商品を購入する際に化学調味料を使っていない商品を可能な限り選択しているということがわかりました。しかしながら、現状の即席みそ汁市場において、化学調味料不使用の商品は大変希少です。そこでこのたび、「円熟こうじみそ」シリーズの品質を保ちながら、時代のニーズに合わせて改良を重ねてきた『円熟こうじのおみそ汁』を、化学調味料不使用にリニューアルいたしました。

『円熟こうじのおみそ汁』は、無添加味噌市場における販売金額 No.1※²を7年連続獲得している当社のロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』を使用した即席みそ汁です。2003年の発売以来、即席みそ汁であっても品質にこだわりたいという方を中心に大好評いただき、当社の即席みそ汁のけん引役として貢献しています。今回のリニューアルでは、『無添加 円熟こうじみそ』の特長である、ふんだんに使用した糀の風味をより感じていただけるよう、だしの配合にこだわり、即席みそ汁の具材として人気のある「ほうれん草」を加えました。

また、健康志向への高まりから年々市場が伸長傾向にある減塩タイプの即席みそ汁として『円熟こうじのおみそ汁 減塩』を新発売。『円熟こうじのおみそ汁』に比べ塩分を25%カットし、20年以上前からおいしく楽しめる減塩味噌を追求してきた当社のノウハウが活かされた商品となっています。

これらのパッケージは、ご愛顧いただいている多くのお客様になじみの深い「円熟こうじみそ」シリーズのイメージを踏襲した木目調を基調としたデザインとし、印刷時に揮発性有機化合物の排出が少ない、環境にやさしい水性インキを使用しています。

※¹ 2016年2月実施 (N=1,713) ※² インテージ SRI 調べ

■ より幅広く多様なニーズに応えた液状タイプも化学調味料不使用に

汎用性の高い液状であることから、忙しい毎日でも手軽に料理に味噌を取り入れられると好評の『円熟こうじみそ 液状タイプ』も、化学調味料不使用にリニューアル。新しくなった『円熟こうじみそ 液状タイプ』は、『無添加円熟こうじみそ』と特に相性のいい鰹だしと宗田鰹だしを使い、糀の芳醇な甘みをより際立たせた味わいに仕上げました。また、1食あたりの塩分相当量も従来品に比べて約15%カットし、体にやさしい商品となっています。

さらに「使い方が分からない」「これまでとは違った使い方をしてみたい」という声にお応えし、和洋多彩なアレンジレシピ付き商品も数量限定で販売いたします。



近年、即席みそ汁をはじめとする加工食品には“簡便さ”だけでなく“品質”も求められています。今回リニューアル、新発売する「円熟こうじみそ」シリーズは、これらに加えて“値ごろ感”のある価格設定にもこだわりました。当社は今後も、お客様の視点に立った商品開発により商品の選択肢の幅を広げ、皆さまの健やかな食卓に貢献できる商品の提供に努めてまいります。

■新商品概要

円熟こうじのおみそ汁	円熟こうじのおみそ汁 減塩	円熟こうじみそ 液状タイプ
		
ロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』を使用した即席みそ汁。化学調味料を一切使用せず、『円熟』の特長である糀の風味をよりお楽しみいただけます。わかめ、とうふ、ほうれん草、長ねぎの4種類の具材が入ったアソートタイプ。	『円熟こうじみそのおみそ汁』に比べて塩分を25%カット。化学調味料を一切使用せず、『円熟』の特長である糀の風味をよりお楽しみいただけます。わかめ、とうふ、ほうれん草、長ねぎの4種類の具材が入ったアソートタイプ。	ロングセラー商品『無添加 円熟こうじみそ』を使用した、溶けやすく便利な液状のだし入り味噌。鰹だしと宗田鰹だしを使い、糀の芳醇な甘みをより際立たせた味わいに仕上げました。和洋問わず、さまざまな用途でお使いただけます。
容量/10食入 参考小売価格(税別)/320円	容量/10食入 参考小売価格(税別)/320円	容量/350g 参考小売価格(税別)/500円

- ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>
- 「円熟こうじみそ」シリーズブランドページ <http://www.hikarimiso.co.jp/enjyuku/>

＜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・澤口

TEL: 03-5940-8848 / FAX: 03-3944-7791

ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌広報事務局 株式会社プラップジャパン 三原・井出・山口

TEL: 03-4580-9104 / FAX: 03-4580-9130

東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 33階