

ひかり味噌 2026 年春夏新商品発売

『たんぱく質 10g おみそ汁 カップ』

手軽にたんぱく質が補給できる即席みそ汁

ひかり味噌株式会社※1（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、2026 年春夏新商品として、1 杯でたんぱく質 10g を補給できるカップタイプの即席みそ汁『たんぱく質 10g おみそ汁 カップ』を、2026 年 3 月 1 日（日）より、全国のスーパーマーケットなどにて発売いたします。プロテイン飲料やサプリメントではなく、日本の食卓に親しまれている味噌汁で手軽にたんぱく質を摂取する、新たな選択肢を提案します。

※1 会社名の「噌」の正しい表記は口偏に曾



◆ 商品開発背景

たんぱく質補給食品市場は、2015 年のプロテインブームや 2020 年のコロナ禍を経て、現在も成長を続けています。2025 年の国内市場は、3,096 億円（2024 年比 4.4%増）※2 の見込みで、健康や美容への関心の高まりを背景に、たんぱく質の重要性が改めて注目されています。一方で、日常の食生活ではたんぱく質が十分に摂取できていない人が多いという課題があります。特に朝食は、時間的制約などからたんぱく質が不足しがちな傾向にあり、無理なく補給できる食品が求められていました。こうした中、当社は、プロテイン飲料やサプリメントではなく、日本の食卓に根付いた味噌汁であれば、毎日の食事に自然に取り入れやすく、継続的なたんぱく質補給が可能であると考え、本商品を開発しました。

※2 株式会社富士経済「タンパク補給食品 2025 安定成長期におけるユーザー動向の変化」より

◆ 『たんぱく質 10g おみそ汁 カップ』 商品の特長

・ 1杯でたんぱく質 10g を補給できる、日常使いしやすい味噌汁

1食あたりたんぱく質 10g を摂取でき、食事で不足しがちなたんぱく質を無理なく補給できます。忙しいビジネスマンや美容や健康を意識する方、食が細い高齢者などに、毎日の食事として親しまれている味噌汁で栄養をサポートします。

・ 味噌汁本来のおいしさと満足感を追求

赤味噌と白味噌をブレンドし、鰹だしの旨みを生かした味わいに、わかめ・油揚げ・ねぎの定番具材を組み合わせました。たんぱく質補給食品でありながら、味噌汁としての満足感にこだわっています。豚由来コラーゲンペプチドを使用しており、コクと風味がプラスされ、クセになる味わいです。

・ カップ容器付きで、場所を選ばず使いやすい設計

カップにお湯を注ぐだけで手軽に楽しめるため、オフィスのランチタイムや在宅ワーク中など、忙しい日常の中でも使いやすい商品です。

〈商品概要〉

『たんぱく質 10g おみそ汁 カップ』	
	
参考小売価格： 270 円（税込）	
内 容 量： 19.2g	
賞 味 期 限： 12 ヶ月	

◆ 朝たんぱく協会への賛同について

ひかり味噌は、朝にたんぱく質を摂取することの重要性を広く社会に啓発することを目的とした「朝たんぱく協会」の趣旨に賛同し、同協会の賛同会員として活動しています。当社は、日々の食生活の中で無理なくたんぱく質を摂取できる環境づくりを通じて、健康的な食習慣の普及に貢献していきたいと考えています。

＜お客様お問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL：03-5940-8850

＜報道関係者お問い合わせ先＞

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL：03-5940-8848（代）

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当：友松、羅、松井、森山

TEL：03-5572-6062／FAX：03-5572-6065／Mail：hikarimiso@vectorinc.co.jp