

コレさえあれば毎日おいしいみそ汁があつという間に！

～ ボリューム・食感・彩りをプラスする、ヘルシーな乾燥具材を発売 ～

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、食べ応えがたっぷりのみそ汁用具材、『5種の畑の具』と『5種の海と畑の具』を、10月13日(火)から、ひかり味噌楽天市場店で発売しました。

■簡単・便利な具材で、毎日の食卓においしいみそ汁を

豆腐やわかめ、きのこに根菜など、味噌のうま味と風味によって、どんな具材でもおいしく仕上がるのがみそ汁の魅力です。しかしその一方で、さまざまな具材を毎日準備するのは少し面倒という方も多いはず。そんな時は、みそ汁に合うこだわりの具材を厳選した『5種の畑の具』と『5種の海と畑の具』がおすすめです。

お気に入りの味噌とこの具材さえあれば、本格的なおいしさで、なおかつ食べ応えたっぷりのみそ汁があつという間に完成。長期保存が効く乾燥具材なので、毎日のみそ汁のレパートリーも広がります。もちろん手づくりみそ汁だけでなく、即席みそ汁やインスタントスープなどに“ちょい足し”するなど、アイデア次第で用途は広がります。



～ 『5種の畑の具』・『5種の海と畑の具』、こだわりの5つのポイント ～

1. ヘルシーな具材をプラス

『5種の畑の具』にはそぼろのような食感が特徴の大豆たんぱくを、『5種の海と畑の具』にはしじみや海藻などの具材をプラス。

2. 彩り&食感をプラス

『5種の畑の具』にはキャベツ、チンゲン菜、コーンなどが入り、華やかな彩りとシャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。

3. たっぷりの具材で経済的

通常の具材は3～4種が定番ですが、本商品はそれぞれ5種のこだわり具材が入っています。また、1袋でみそ汁約100杯にお使いいただけるので、コストパフォーマンスも抜群です。

4. 工夫次第で使い方アレコレ

即席みそ汁やインスタントスープのほか、ラーメンや料理の付け合わせにも、多様な使い方ができます。

5. シンプルなイラストでわかりやすく

シンプルにデザインされた具材のイラストを用い、わかりやすく、かつ親しみやすいパッケージとしました。



上:5種の畑の具
下:5種の畑と海の具

■新商品概要

商品名	容量	参考小売価格 (税別)	商品特長
 <p>5種の畑の具</p>	190g	800円	話題の大豆たんぱくをはじめ、キャベツ、チンゲン菜、コーン、にんじんなど彩り豊かな具材がたっぷり入りました。
 <p>5種の海と畑の具</p>	100g	800円	しじみのほか、わかめ、とうふ、油あげ、ねぎと、「いつものみそ汁にちょっとプラス」できる具材です。

●ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

●ひかり味噌楽天市場店ホームページ <http://www.rakuten.co.jp/hikarimiso/>

<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 日下部・澤口

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

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