

具たっぷり低カロリーのスープをはじめ 5 アイテムを新発売

～ 寒天を使った商品を第四の柱に ～

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、以下当社と呼称)では、3月1日より春夏の新商品として『野菜と寒天を食べる具たくさんスープ』や『海藻と寒天を食べる具たくさんスープ』などを、全国の総合スーパーや食品スーパーなどで発売いたします。

健康食材である“寒天”に注目したスープ商品の数々

当社は、豊かで健康的な食生活を支えたいという思いから、味噌・みそ汁だけでなく春雨や雑穀を主役にしたスープ商品も展開しており、この度新たに健康食材である“寒天”を使用したスープを続々発売いたします。

野菜や海藻に寒天を加えた『野菜と寒天を食べる具たくさんスープ』と『海藻と寒天を食べる具たくさんスープ』は、“栄養バランス+低カロリー+食物繊維”をコンセプトにした食べ応えのあるスープです。1食でたくさんの素材を味わえ、食物繊維も摂取することができます。しかも低カロリーですので、気軽にお召し上がりいただけます。

同じく寒天を使用した商品として、これらに先駆けて「スープ食堂」シリーズに、野菜の甘みが溶け込んだチキン風味の『7種の野菜と寒天を食べるスープ』と、あさりエキスの旨みと香辛料が効いた『7種の海藻と寒天を食べるスープ』を追加。いずれも、単身世帯やオフィスにストックしておく便利な3食入りです。

さらに、昨年6月より販売しご好評いただいている袋入りの『12種の素材をおいしく食べるスープ』の姉妹品、『12種の素材をおいしく食べるスープ しょうゆ』と『同 チゲ』も発売いたしました。こちらは、玄米・アマランサス・キヌアなどの雑穀に寒天を加えた、ボリューム満点のカップタイプのスープになります。

具材の風味を重視したワンランク上の減塩タイプ即席みそ汁

従来品に比べ塩分を20%*カットした即席みそ汁、『具材を楽しむ減塩仕立て ねぎ汁』と『同 海苔汁』は、素材の持つ魅力をしっかりと味わっていただきたいという思いで味づくりを積み重ね、減塩仕立てにたどりついた商品です。ボリュームと風味にこだわったねぎや有明産海苔と合わせみその、絶妙なバランスをお楽しみいただけます。即席でも具材はおいしく味わいたいという方はもちろん、減塩みそ汁はおいしくない、味の薄い減塩料理は続けられないという方にも、ぜひお試しください一品です。

この他、「ひかり即席みそ汁」シリーズには、ご要望が多かった『ひかり即席みそ汁 赤だし』を追加し、さらにバリエーションを広げました。また、“美”に敏感な女性を中心に好評いただいている「美活スープ春雨カップ」シリーズより『美活スープ春雨カップ バジル香る旨みトマト』を2月1日より発売しております。

*当社商品『ひかり即席みそ汁 合わせ味噌』1食分に対しナトリウムを20%カット

<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 澤口・高沢

TEL:0266-27-8848/FAX:0266-27-7791

ひかり味噌・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井

TEL:03-5689-0445/FAX:03-5689-0455

東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11 階

■ 3月1日発売 新商品概要

商品	規格	参考小売価格 (税別)	商品特徴
 野菜と寒天を食べる具だくさんスープ	5食入	500円	食物繊維たっぷりの、キャベツ・チンゲン菜・コーン・にんじん・ねぎの5種の野菜と寒天を使用した具だくさんの鶏だしスープです。
 海藻と寒天を食べる具だくさんスープ	5食入	500円	食物繊維たっぷりの、わかめ・めかぶ・昆布・ひじき・のり・赤つのまたの6種の海藻と寒天を使用した具だくさんのうま塩スープです。
 具材を楽しむ減塩仕立て ねぎ汁	4食入	400円	ねぎの風味とボリュームにこだわった即席みそ汁です。『ひかり即席みそ汁 合わせ味噌』に比べ、塩分を20%カットしました。
 具材を楽しむ減塩仕立て 海苔汁	4食入	400円	有明産の海苔を使用した即席みそ汁です。『ひかり即席みそ汁 合わせ味噌』に比べ、塩分を20%カットしました。
 ひかり即席みそ汁 赤だし	12食入	400円	コク深い豆みそに、かつお、宗田かつお、昆布、いりこのだしをバランス良く合わせました。油揚げ・とうふ・長ねぎ・わかめのアソートタイプです。

●各種商品画像データをご用意しております。ご購入の際はひかり味噌までご連絡ください。

＜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 澤口・高沢

TEL:0266-27-8848/FAX:0266-27-7791

ひかり味噌・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井

TEL:03-5689-0445/FAX:03-5689-0455

東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11 階

■ 発売済み 新商品概要

商品	規格	参考小売価格 (税別)	商品特徴
 <p>7種の野菜と寒天を食べるスープ</p>	3食入	300円	オクラ・キャベツ・赤ピーマン・チンゲン菜・にんじん・ねぎ・コーンの7種の野菜と寒天を具材にした、チキン風味のスープです。
 <p>7種の海藻と寒天を食べるスープ</p>	3食入	300円	昆布・のり・アオサ・ひじき・めかぶ・わかめ・赤つのまたの7種の海藻と寒天を具材にした、あさりの旨みが特徴のスープです。
 <p>12種の素材を美味しく食べるスープ しょうゆ</p>	1食	180円	野菜、穀物、玄米、寒天など、12種の素材を使用した、しょうゆ味のあっさりスープです。1食に食物繊維3,300mg、コラーゲン1,100mg、鉄分5mgを含んでいます。
 <p>12種の素材を美味しく食べるスープ チゲ</p>	1食	180円	野菜、穀物、玄米、寒天など、12種の素材を使用した、キムチと魚介の旨みが溶け込んだピリ辛スープです。1食に食物繊維3,200mg、コラーゲン1,100mg、鉄分5mgを含んでいます。
 <p>美活スープ春雨カップ バジル香る旨みトマト</p>	1食	180円	美肌系スープ春雨の第3弾商品。トマトの爽やかな酸味と旨み、チーズのまるやかな風味豊かなスープに、春雨がよく合います。食物繊維3,000mg、鉄分5mg、コラーゲン1,000mgを含んでいます。

●各種商品画像データをご用意しております。ご入用の際はひかり味噌までご連絡ください。

＜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 澤口・高沢

TEL:0266-27-8848/FAX:0266-27-7791

ひかり味噌・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井

TEL:03-5689-0445/FAX:03-5689-0455

東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11 階