

ひかり味噌 EC 専用商品 人気のアソートBOXに雑炊が登場  
『～和風だし仕立て～ 五種の玄米雑炊 糸寒天入り 15食』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、玄米と雑穀、糸寒天入りの、和風だしを効かせた体にやさしい雑炊のアソートBOX『～和風だし仕立て～ 五種の玄米雑炊 糸寒天入り 15食』を、2021年4月12日(月)からひかり味噌楽天市場店で発売いたしました。



商品名：～和風だし仕立て～ 五種の玄米雑炊 糸寒天入り 15食

内容量：15食入(5種類×3食)

販売価格：オープン価格

賞味期限：製造日から12カ月

販売：ひかり味噌楽天市場店 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/hikarimiso/>  
他、通販各社

今回の新商品『～和風だし仕立て～ 五種の玄米雑炊 糸寒天入り15食』は、玄米と雑穀、糸寒天が入った、和風だしを効かせた体にやさしい雑炊のセットです。小腹が空いた時や食事のサイドメニュー、置き換え食などに手軽に召し上がっていただけます。1食あたりのカロリーは59kcal以下、食塩相当量も1.1g以下なので、カロリーや塩分が気になる方にもおすすめです。かにや鯛、鶏、かつおの風味が香る本格的な和風だしをしっかりと効かせ、化学調味料は使用せずに満足感のある味わいに仕上げました。

当社は、2009年よりEC販売を開始しました。一般流通している商品の取り扱いだけでなく、EC販売の“自宅に直接届く”という特性を生かした、多食タイプのEC専用商品を積極的に展開しています。

一口運ぶごとにほっこりする5つの味わいをセットにしました。お湯を注いで約2分で出来上がります。

	<p><b>【かにだし味噌雑炊】</b> かにの豊かな風味と濃厚な旨みを味わえる味噌仕立ての雑炊です。具は玄米、小麦、きび、寒天、たまご、大豆たんぱく、椎茸、ねぎ。昆布とかつお、えびのだしを合わせることで、かにの風味を引き立て深みのある味わいに仕上げました。</p>	<p>1食あたり: 16.3g エネルギー: 59kcal たんぱく質: 2.9g 脂質: 0.8g 炭水化物: 9.9g 食塩相当量: 1.0g</p>
	<p><b>【鶏ごぼう味噌雑炊】</b> 鶏のだしに、ごぼうや白菜などの野菜と椎茸のだしを効かせた、味噌仕立ての雑炊です。具は玄米、小麦、きび、寒天、ごぼう、にんじん、大豆たんぱく、たまご、ねぎ。隠し味にごま油を使い、滋味豊かな味わいに仕上げました。</p>	<p>1食あたり: 16.1g エネルギー: 57kcal たんぱく質: 2.1g 脂質: 0.5g 炭水化物: 11.2g 食塩相当量: 1.0g</p>
	<p><b>【鶏白湯雑炊】</b> 鶏のだしに、玉ねぎやポークのだしを合わせ、ごま油で香り高く仕立てたまろやかでコクのある雑炊です。具は玄米、小麦、きび、寒天、大豆たんぱく、たまご、ねぎ、ごま。白・黒胡椒をほんのり加えることで心地のよい後味に仕上げました。</p>	<p>1食あたり: 15.3g エネルギー: 57kcal たんぱく質: 2.2g 脂質: 1.0g 炭水化物: 9.8g 食塩相当量: 1.0g</p>
	<p><b>【鯛だし雑炊】</b> 鯛のふくよかな旨みと香りが溶け込んだ上品なだしを味わえる雑炊です。具は玄米、小麦、きび、寒天、たまご、海苔、椎茸、ごま、ねぎ。昆布や魚介のだしを合わせることで、奥行きのあるすっきりとした味わいに仕上げました。</p>	<p>1食あたり: 14.2g エネルギー: 49kcal たんぱく質: 2.1g 脂質: 0.4g 炭水化物: 9.2g 食塩相当量: 1.1g</p>
	<p><b>【かつおだし雑炊】</b> かつお節やあさり、野菜のだしをいうす塩味に仕立てた、すっきりとした味わいの雑炊です。具は玄米、小麦、きび、寒天、ヒトエグサ(あおさ)、椎茸、ねぎ、ごま。磯の香りとだしの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。</p>	<p>1食あたり: 13g エネルギー: 44kcal たんぱく質: 1.6g 脂質: 0.2g 炭水化物: 9.1g 食塩相当量: 1.0g</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](mailto:info@hikarimiso.co.jp) ホームページ <https://www.hikarimiso.co.jp/>

ひかり味噌 PR 事務局(アンティル内)担当:村上 TEL:03-5572-6081 MAIL:hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp