

お弁当のお供に大活躍！ 具材練り込みタイプの即席生みそ汁がデザインリニューアル

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、「即席生みそ汁」シリーズのパッケージデザインをリニューアルいたします。2020 年 3 月 1 日(日)から順次切り替え、販売いたします。

新パッケージ



■商品概要

商品名	商品説明	内容量
わかめ	丁寧に熟成させた信州味噌に、かつおと昆布、宗田かつおの3種の合わせだしを組み合わせました。具材にわかめを練り込みました。	12 食／袋
減塩わかめ	信州味噌に、かつお、煮干し、宗田かつおの合わせだしを効かせ、減塩でもしっかりと味わいに仕上げました。具材には、わかめを練り込みました。 ※上記製品『わかめ』と比較して 25%の減塩率	12 食／袋
しじみ	丁寧に熟成させた 2 種類の信州味噌に、貝だしをしっかりと効かせました。具材には、しじみのむき身とわかめを練り込みました。	8 食／袋
減塩しじみ	信州味噌に、貝だしをしっかりと効かせることにより、塩分の低さを感じさせない深みのある味わいに仕上げました。具材にはしじみのむき身とわかめを練り込みました。※上記製品『しじみ』と比較して 25%の減塩率	8 食／袋
あさり	丁寧に熟成させた信州味噌に、貝だしをしっかりと効かせました。具材にはあさりのむき身とわかめを練り込みました。	8 食／袋
とん汁	丁寧に熟成させた信州味噌に、ポークと野菜エキスをベースに合わせ、豚肉の旨味と香味油の濃厚な風味が味わえるとん汁に仕上げました。 5 種類の具材入りです。(肉そぼろ、にんじん、ごぼう、たまねぎ、ジャガイモの練りこみ)	4 食／袋

参考小売価格：130 円(税別) / 賞味期限：300 日間

<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