

おいしい減塩で人気の「女子栄養大学 栄養クリニック監修」の新シリーズ

～ 『だし入り減塩みそ』と『フリーズドライ減塩おみそ汁』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、2016年春夏の新商品として、「毎日続けられるおいしい減塩」をコンセプトとした女子栄養大学 栄養クリニック監修の新シリーズ『女子栄養大学 栄養クリニック監修 だし入り減塩みそ』および『女子栄養大学 栄養クリニック監修 フリーズドライ減塩おみそ汁』を、2016年3月1日(火)に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。

■おいしさと塩分のバランスを考えた減塩シリーズを拡充

「毎日続けられるおいしい減塩」をコンセプトに2015年3月に発売された「女子栄養大学 栄養クリニック監修」シリーズは、味噌、即席みそ汁、スープのそれぞれの商品において、減塩でありながらおいしさや満足感が得られると好評をいただいております。そしてこのたびシリーズの拡充として、『女子栄養大学 栄養クリニック監修 だし入り減塩みそ(以下、だし入り減塩みそ)』と『女子栄養大学 栄養クリニック監修 フリーズドライ減塩おみそ汁(以下、フリーズドライ減塩おみそ汁)』が新たにラインアップに加わりました。

この2商品の追加によって「おいしい減塩」というだけでなく、気軽に簡単に使えるという簡便性もプラスされ、みそ汁や味噌料理がより身近になる後押しになればと期待を寄せています。



■だしや具材にこだわり、減塩率 25%を実現

『だし入り減塩みそ』は、当社だし入り味噌標準品に比べ塩分を25%カットし、100gあたりの塩分相当量は8.9gを実現。減塩でも十分おいしさを感じられるように、同シリーズの主力商品である『無添加減塩みそ』に鰹、あご、あじ、昆布の4種のだしをバランスよく合わせました。さらに国産米15割糀ならではの糀の風味を生かした味噌に仕上げました。減塩率20%で、鰹、昆布などの2種のだしというのが一般的なだし入り減塩味噌において、おいしさにこだわった新たな切り口のだし入り減塩味噌として需要拡大を目指します。

また『フリーズドライ減塩おみそ汁』も、当社フリーズドライみそ汁標準品に比べ、塩分を25%カット。具材から出るうま味にこだわり、1食につき4品目以上の具材が楽しめる食べ応えたっぷりのみそ汁です。最後の一口までおいしさを感じられるよう、2種の異なる鰹だしを使用しました。「野菜」(小松菜、キャベツ、白ねぎ、とうふ)、「海藻」(茎わかめ、糸寒天、めかぶ、わかめ、青ねぎ)、「きのこ」(舞茸、えのきたけ、かき卵、青ねぎ)、「根菜」(ごぼう、ほうれん草、油あげ、にんじん、青ねぎ)の4種のアソートタイプです。

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

● 「女子栄養大学 栄養クリニック監修」シリーズブランドページ

<http://www.hikarimiso.co.jp/eiyoclinic-genen/>

■新商品概要

商品名	容量	参考小売価格 (税別)	商品特長
 <p>女子栄養大学 栄養クリニック監修 だし入り減塩みそ</p>	650g	500 円	同シリーズの主力商品である『無添加減塩みそ』に鰹、あご、あじ、昆布の4種のだしをバランスよく合わせました。さらに国産米 15 割糀ならではの糀の風味を生かした味噌に仕上げました。当社だし入り味噌標準品に比べ塩分を 25%カット。
 <p>女子栄養大学 栄養クリニック監修 フリーズドライ減塩おみそ汁</p>	4 食入り	500 円	1 食につき 4 品目以上の具材が楽しめるみそ汁。最後の一口までおいしさを感じられるよう、2 種の異なる鰹だしを使用。「野菜」、「海藻」、「きのこ」、「根菜」の 4 種のアソートタイプ。当社フリーズドライみそ汁標準品に比べ塩分を 25%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 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