

「スーパーフード」から「減塩」まで！ 人気のシリーズに3種の商品が新登場

～ 健康系あったかスープで夏の疲れをリセット ～

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、2015年秋冬の新商品として、『スープグラ かきたま&豆乳』、『女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材カップ減塩スープ 鶏白湯』、『女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材カップ減塩スープ 和風しょうゆ』を、2015年9月1日(火)に全国の総合スーパーや食品スーパー、ドラッグストアなどで発売いたします。

■ 大好評の新感覚スープシリーズに、早くも新商品を追加

今年3月に当社が発売した「スープグラ」シリーズは、野菜といっしょに食べ応えのある穀物(グレイン: Grain)を温かいスープで食べるという、それまでになかったスタイルを提唱し、さまざまなメディアで取り上げられるなど、大きな反響を呼ぶ商品となりました。それを受け、第2弾商品として、袋入りアソートタイプの『スープグラ かきたま&豆乳』を発売いたします。

たっぷりの鶏のうま味が広がるかきたまは、ふわふわのかきたま、シャキシャキのキャベツとチンゲン菜と、2つの食感をお楽しみいただけます。キャベツ、コーン、人参と色鮮やかな野菜を加えた豆乳は、隠し味の味噌がほんのり香る和風テイストに仕上げました。いずれもオーツ麦、ライ麦、大麦、大豆、玄米に加え、スーパーフードとして話題のキヌアも入り、食べ応えは抜群。1食あたり91kcal以下とカロリーも控えめにしました。



■ 話題のコラボレーション商品に新たな商品が仲間入り

「女子栄養大学 栄養クリニック監修」シリーズにも新商品が仲間入りしました。1968年の開設以来、生活習慣病や肥満の予防、メタボリックシンドローム対策を中心に診察や栄養相談を行っている女子栄養大学 栄養クリニック監修のもと、減塩商品を展開している本シリーズ。毎日続けていただけるおいしい減塩商品を、味噌、即席みそ汁、スープで展開し、発売以来大変ご好評いただいております。



今回新発売する『女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材カップ減塩スープ 鶏白湯』と『女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材カップ減塩スープ 和風しょうゆ』は、手軽にお召し上がりいただけるカップタイプですので、オフィスでのランチのお供や夜食など、シーンを選ばずに減塩商品を楽しみたいという方をサポートします。鶏白湯は、まろやかでコクのある白湯スープに胡椒を効かせました。和風しょうゆは、だしのうま味とゆずの風味が特長です。いずれも野菜、穀物、寒天と食べ応えのある素材を使用し、1食あたりのカロリーは52kcal以下。塩分は従来品に比べて25%カットしました。

これからも当社は、おいしいだけでなく、お客様の健康に寄与する商品をお客様の食卓にお届けしてまいります。

- ひかり味噌株式会社ホームページ
- スープ商品情報ページ

<http://www.hikarimiso.co.jp/>

<http://www.hikarimiso.co.jp/products/soup/>

■ 新商品概要

商品名	容量	参考小売価格 (税別)	商品特長
 スープグラ かきたま&豆乳	4食入	400円	キャベツ、チンゲン菜が入ったかきたまと、キャベツ、コーン、人参と色鮮やかな野菜を使用した豆乳の2種類各2食入りアソートタイプ。スーパーフードとして話題のキヌアをはじめとする6種の穀物入り。
 女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材カップ減塩スープ 鶏白湯	1食入	140円	まろやかでコクのある白湯スープに胡椒を効かせました。塩分は従来品に比べて25%カット。カロリーは52kcalです。
 女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材カップ減塩スープ 和風しょうゆ	1食入	140円	だしのうま味とゆずの風味が特長です。塩分は従来品に比べて25%カット。カロリーは38kcalです。

<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 持富・三原・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