

「スペイン風アヒージョ」などヨーロッパの人気料理がスープ春雨に
～ 『おいしさ選べるスープはるさめ ヨーロッパスープ紀行』 新発売 ～

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、袋入り多食タイプのスープ春雨「おいしさ選べるスープはるさめ」シリーズから、『おいしさ選べるスープはるさめ ヨーロッパスープ紀行』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。

■ ヨーロッパ各国の人気料理をベースにスープ春雨の新しいおいしさを開拓

『おいしさ選べるスープはるさめ』は、従来品と変わらない品質とボリュームでありながら、“お値打ち商品”であることにこだわったスープ春雨として、2014年4月に発売。当社のスープ春雨の中で最もお求めやすい価格を実現し、発売以来お客様に大変ご好評いただいております。

また、2015年3月にシリーズ第二弾として発売した『おいしさ選べるスープはるさめ アジアンスープ紀行』は、グリーンカレーやトムヤムクンなどのアジアンスープをベースにした特色ある商品として女性を中心に人気の商品です。

そしてこのたび発売する『おいしさ選べるスープはるさめ ヨーロッパスープ紀行』は、“スープで巡るヨーロッパの旅”をコンセプトに、「イタリア風ミネストローネ」「フランス風オニオンスープ(チーズ風味)」「イギリス風スコッチブロス(大麦と野菜のスープ)」「スペイン風アヒージョ」の4種をアソートしました。女性を中心に話題となっている「アヒージョ」をはじめ、ヨーロッパ各国のバラエティ豊かなスープや料理をベースとして、春雨に合うよう商品開発を重ねました。

ランチのお供やおやつのおやつの代わりにして幅広いシーンでお楽しみいただくことができますので、ご家庭やオフィスでのストックにも最適です。



■ 4種類のスープのこだわり

【イタリア風ミネストローネ】

トマトの風味とチキンのうま味が決め手の具たくさんミネストローネ風スープ。じっくり煮込んだ野菜とチーズによるとろみのある口当たりが特長。

【フランス風オニオンスープ(チーズ風味)】

玉ねぎとチーズがたっぷり溶け込んだオニオンスープ風。玉ねぎの甘みとチーズのコクが広がり、深みのある味わいに仕上げました。

【イギリス風スコッチブロス(大麦と野菜のスープ)】

大麦と野菜を煮込んだ伝統的な家庭料理であるスコッチブロス風のスープ。チキンのうま味と甘みが特長で、本場同様アクセントにセロリを、隠し味として生姜を効かせました。

【スペイン風アヒージョ】

オリーブオイルとガーリックの風味がおいしさを引き立てるアヒージョ風スープ。かきたまと唐辛子で彩りを加えました。

■ 新商品概要

商品	容量	参考小売価格 (税別)	商品特長
 <p>おいしさ選べるスープはるさめ ヨーロッパスープ紀行</p>	8 食入	420 円	<p>「イタリア風ミネストローネ」「フランス風オニオンスープ(チーズ風味)」「イギリス風スコッチブロス(大麦と野菜のスープ)」「スペイン風アヒージョ」の4種2食入りアソートタイプ。</p>

- ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp>
- スープ春雨商品情報ページ <http://www.hikarimiso.co.jp/products/harusame/>

＜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