

## 化学調味料不使用の即席みそ汁 業界初の徳用サイズで新登場！

～ 毎日の食事に「ふう」とやすらぐやさしい味わい ～

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、化学調味料不使用の即席みそ汁を業界で初めての徳用サイズでパッケージし、新商品「みそ汁ふう」シリーズとして2017年3月1日（水）に全国の総合スーパーや食品スーパーで発売いたします。



みそ汁ふう 合わせ味噌

みそ汁ふう 減塩

みそ汁を飲んだときのやすらぐ気持ち、温かみ、やさしい味わいを商品名「ふう」に込め、デザインしました。

即席みそ汁は、多忙な現代社会を背景とした時短、簡便ニーズにより順調に市場が拡大しています。一方で味を調える為の化学調味料の使用、味の濃さを理由に、毎日の食卓に使うことや、お子さまに食べさせることに抵抗があると感じている方もいます。そこで当社は、お客様の思いに応えるべく、化学調味料不使用の即席みそ汁「みそ汁ふう」を業界初の徳用サイズにて発売いたします。

『みそ汁ふう 合わせ味噌』は、昔ながらの手づくりみそ汁のような、しっかりとした味噌の風味を感じていただける味わいに仕上げました。熟成による風味とコクが特長の味噌と、奥行きのあるうま味とまろやかさを併せ持つ味噌の2種類を合わせた、力強さのなかにもやさしさを感じられる即席みそ汁です。『みそ汁ふう 減塩』は、信州味噌と豆味噌の合わせ味噌を使用。信州味噌の糀由来の甘みと豆味噌独特の渋みをほどよく調和させ、塩分を25%カットしながらも、味噌の風味をご堪能いただける、もの足りなさを感じない減塩タイプの即席みそ汁です。いずれも具材は、わかめ、とうふ、油あげ、長ねぎの4種類をアソートし、単身世帯でもお求めやすい12食入から、二世帯、三世帯のご家庭でも毎日お得にお使いいただける40食入まで、幅広いラインナップで展開いたします。

当社は今後もお客様のライフスタイルや嗜好に寄り添った商品開発を行い、お客様の健やかな食生活に貢献できる商品の提供に努めてまいります。

### < 商品概要 >

**商品名：** みそ汁ふう 合わせ味噌、みそ汁ふう 減塩

**入数：** 各12食入・30食入・40食入      **参考小売価格：** 各300円・600円・700円（すべて税抜）

**賞味期限：** 180日

### < 本件に関するお問い合わせ先 >

ひかり味噌 PR 事務局（ベクトル内） 徳丸、稲留

TEL：03-6825-3020/FAX：03-6674-2730

メール：hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp

ひかり味噌ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>