

ひかり味噌 2025年春夏新商品発売

本格おこげを手軽にご家庭で楽しめるカップスープが登場
『本格おこげの中華スープ 鶏だし醤油 カップ』
『本格おこげの中華スープ 海鮮しお カップ』

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)は、2025年春夏新商品として、『本格おこげの中華スープ 鶏だし醤油 カップ』と『本格おこげの中華スープ 海鮮しお カップ』を発売いたします。中華料理店で出されるような本格おこげと、風味豊かなとろみ中華スープを合わせた「スープ1つで満たされたい」「手軽に本格的な物を食べたい」という人に向けたカップスープです。カップ容器なので場所を選ばず気軽に楽しめます。2025年3月1日(土)から、全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。





◆ 後入れで「サクもち食感」を楽しむ本格おこげ

中華料理店で実際に調理されるような、お米を「蒸す」、「成形する」、「乾燥させる」、「油で揚げる」といった多くの製造工程を経た、本格おこげを使用しています。スープを作ってからおこげを後入れすることで、最初はおこげのサクサクした食感、食べるうちにスープがしみ込み、もちもちした食感に変化し、最後まで飽きることなく食事を楽しむことができます。

◆ おこげを存分に楽しめる2種類のとろみ中華スープ

2種類の優しい味わいのスープは、とろみがあることでおこげにスープがよく絡み、冷めづらく最後までおいしく召し上がっていただけます。鶏だし醤油味は、にんにくや白菜、玉ねぎなどの野菜としいたけの旨みを、鶏だしの香り高い味わいが引き立てます。海鮮しお味は、えびやほたての風味豊かでしっかりとした海鮮の味を、あっさりとした塩味でまとめています。

<商品概要>

本格おこげの中華スープ 鶏だし醤油 カップ	本格おこげの中華スープ 海鮮しお カップ
	
参考小売価格：270円(税込)	参考小売価格：270円(税込)
内 容 量：18.5g	内 容 量：17g
賞 味 期 限：12ヶ月	賞 味 期 限：12ヶ月

<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850

<報道関係者お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:友松、羅、松井、森山

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp