

味噌のおいしさにこだわった「味噌がおいしいおみそ汁」シリーズを発売

～ 即席みそ汁の新しい礎を提唱 ～

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、味噌のおいしさ追求した『味噌がおいしいおみそ汁 合わせ』『味噌がおいしいおみそ汁 減塩』を、7月6日(月)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。

味噌メーカーならではのこだわりのみそ汁を手軽に

味噌の生産量が全国的に下降する一方、順調に成長を続けている即席みそ汁市場。2013年の市場全体の売り上げは約539億円で、1990年の290億円に比べおよそ1.9倍まで拡大し^{※1}、ご家庭においても定番の商品となりました。そんな現代の日本人の生活スタイルに浸透している即席みそ汁だからこそ、今一度その品質を見つめ直したいと考え開発したのが、今回発売する「味噌がおいしいおみそ汁」シリーズです。

「味噌がおいしいおみそ汁」シリーズの特長は、商品名にも掲げている味噌のおいしさです。『味噌がおいしいおみそ汁 合わせ』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味わいを感じていただける即席みそ汁です。熟成感とコクが特長の味噌と、うま味のあるまろやかな味噌を合わせて、奥深い味わいに仕上げました。『味噌がおいしいおみそ汁 減塩』は、塩分を抑えながらも味噌の風味を楽しんでいただくために、信州味噌と豆味噌の合わせ味噌を使用しました。信州味噌の糀由来の甘みと豆味噌独特のコクがほどよく調和し、塩分を25%カット^{※2}した減塩タイプでありながら、もの足りなさを感じさせません。

また、おいしいみそ汁には欠かせないだしについても、味噌に引けを取らない品質を目指しました。繊細な味わいのかつお節、濃厚な風味が特長の宗田かつお節、独特の味と香りを持つ煮干しを使用。これらの絶妙な組み合わせにより、上品さと存在感を両立した即席みそ汁に仕上げました。

具材はわかめ・油揚げ・豆腐の3種類。内容量は、昨今の単身世帯や夫婦二人世帯の増加などに伴い、着実に需要が高まっている徳用30食入りとしました。

※1 日刊経済通信社調べ ※2 当社従来品比



使いやすさを考慮したパッケージデザイン

できるだけ多くのお客様に不便なくお使いいただくため、パッケージ裏面の表示にユニバーサルデザイン(UD)フォントを使用しました。このUDフォントは視認性・判読性・可読性を高めることを目標に開発された字体で、近年、公共機関の案内や商業施設のサインなどで続々と取り入れられています。また具材ごとの栄養表示や原材料が一目でわかるよう、具材名を色別で表示するなどの工夫も施しました。

当社は、従来の即席みそ汁の持つ簡便性に加えて、味噌のおいしさにもこだわった「味噌がおいしいおみそ汁」シリーズを、これからの即席みそ汁の新たな礎とし、ご家庭の豊かな食生活の一役を担ってまいります。

- ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>
- 即席みそ汁 商品情報ページ <http://www.hikarimiso.co.jp/products/instant/>

■「味噌がおいしいおみそ汁」シリーズ概要

商品	容量	参考小売価格 (税別)	商品特長
 <p>味噌がおいしいおみそ汁 合わせ</p>	30食入	600円	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味わいを感じていただける即席みそ汁です。具材はわかめ・油揚げ・豆腐の3種各10食入り。
 <p>味噌がおいしいおみそ汁 減塩</p>	30食入	600円	塩分を抑えながらも味噌の風味を楽しんでいただくために、信州味噌と豆味噌の合わせ味噌を使用しました。具材はわかめ・油揚げ・豆腐の3種各10食入り。

<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