

～2013年 秋冬新製品～

『美活スープ春雨』にコラーゲン入りカップタイプ 2品が仲間入り

野菜不足解消を応援するディップソースも

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、以下当社と呼称)では、秋冬の新商品として9月1日より『美活スープ春雨』のコラーゲン入りカップタイプなど、全7アイテムを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。今回の新商品は、味噌・スープ・ディップソースとバラエティー豊かなラインナップとなっており、生活のさまざまなシーンでお役立ていただけます。

カップタイプの『美活スープ春雨』で、キレイを磨く女性をさらにサポート

“3つのチカラでおいしく美活”をコンセプトに今春に登場し、大変ご好評いただいております『美活スープ春雨』に、第2弾商品としてカップタイプが新発売。特に女性にとって重要な食物繊維や鉄分、キレイを目指す方には欠かせないコラーゲンを1,000mg配合しました。手軽にお召し上がりいただけるカップタイプですので、時間がない朝の食卓に、昼食のお供に、朝昼ちよっと食べすぎた日の夕食に、忙しいけれどキレイはあきらめたくないという方をサポートします。『かきたま』は、ふんわり食感のたまごと、アクセントに胡椒が効いた魚介ベースの和風スープを合わせました。『ちゃんぽん風』は、イカから溶け出した旨味とポークの風味が活かしたコクのあるスープが特徴です。

味噌ベースのディップソースで野菜不足解消を応援

自然の恵みを、さまざまな形で皆さまの食卓にお届けしたいと考えている当社から、全世代で不足していると言われる野菜を、簡単に摂取していただけるディップソース「ディップマジック」シリーズの登場です。バランスの取れた食生活に欠かせない野菜を、近年注目されている発酵食品の代表格である味噌をベースにしたソースで、おいしくお召し上がりいただけます。魚介類や肉類とも相性がよく、ほかの調味料と合わせて、またいつものお料理の隠し味としてもお使いいただけますので、レシピのバリエーションを増やしたいという方にもぴったりの商品となっています。

このほか、『信州産 無添加こうじみそ』と『選べるスープ春雨10食 コラーゲン入り』も発売。

『信州産 無添加こうじみそ』は、長年“無添加”を追求し続けた当社だからできた、“高品質”と“お求めやすさ”にこだわった無添加味噌です。

スープ春雨の売れ筋No.1*ブランド「選べるスープ春雨」シリーズの『選べるスープ春雨10食 コラーゲン入り』は、コラーゲンを500mg配合した『チゲ』『酸辣湯』『白湯』の3種10食入りのアソートタイプ。女性に手に取っていただきやすいよう、チャーミングなパッケージデザインにしました。

(※2012年1月～12月 KSP-POSをもとに当社にて算出)

<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 澤口・高沢

TEL:0266-27-8848/FAX:0266-27-7791

ひかり味噌・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井

TEL:03-5689-0445/FAX:03-5689-0455

東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11階

■ 新商品概要

商品	規格	参考小売価格 (税別)	商品特徴
 信州産 無添加こうじみそ	750g	400円	しっかりとした旨味と米こうじの甘みとのバランスが調和した、飽きのこない味わいのお味噌です。そのおいしさを表現した、シズル感あふれるパッケージも特徴です。
 美活スープ春雨カップ かきたま ちゃんぽん風	1食 (かきたま:52g、 ちゃんぽん風:54g)	各180円	お肌の状態に大きく影響すると言われていたコラーゲンを1,000mg配合した、美肌系スープ春雨。「かきたま」は、ふんわり食感のたまごと、アクセントに胡椒が効いた魚介ベースの和風スープを合わせました。「ちゃんぽん風」は、イカから溶け出した旨味とポークの風味が活かしたコクのあるスープに仕上げました。
 選べるスープ春雨 10食 コラーゲン入り	10食入 (168g)	500円	3種10食入りのアソートタイプ。『チゲ』はキムチの風味とあさりの旨味、コクのあるスープが特徴です。特に女性に人気の高い『酸辣湯』は、酸っぱいスープがあっさりした春雨とマッチして後を引くおいしさです。『酸辣湯』は野菜の甘みが際立つ、ポークの旨味がベースのまろやかな白湯スープです。いずれもコラーゲンを500mg配合しています。
 ディップマジック トマトとバジル 柚子胡椒 香味野菜風味	75g	各250円	トマトの酸味とバジルの香り、そして味噌のコクが味わい深い『トマトとバジル』、味噌と相性のいい柚子胡椒と爽やかな柚子の香りが特徴の『柚子胡椒』、味噌に塩こうじとオリーブオイル、さまざまな香辛料を合わせた『香味野菜風味』の3品をご用意しました。

●各種商品画像データをご用意しております。ご入用の際はひかり味噌までご連絡ください。

＜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 澤口・高沢
 TEL:0266-27-8848/FAX:0266-27-7791

ひかり味噌・広報事務局 株式会社 P&I 三上・渡邊・石井
 TEL:03-5689-0445/FAX:03-5689-0455
 東京都文京区本郷 4-24-8 春日タワービル 11 階