

## 簡単調理のスープフォーがアソートタイプで登場

～ さわやかなパクチーや赤唐辛子の効いた本格アジアンスープを満喫 ～

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、アソートタイプの袋入りスープフォー『選べるスープ&フォー 赤のアジアンスープ』と『選べるスープ&フォー 緑のアジアンスープ』を7月28日(木)に全国のスーパーなどで発売いたします。



### ■ 人気のフォーをご家庭でも

パクチー専門店をはじめとするアジア料理店が次々と出店する昨今。家庭でも各国の本格料理を楽しむ方が増え、私たちの食卓に確実に浸透してきています。中でも米粉からつくられるフォーは、特に健康志向の強い女性の支持を集め、インスタントのスープフォー商品の市場金額は前期比 150%超えと大きく伸長しております。<sup>※1</sup>

この人気を受けて、フォーをご家庭でさらに手軽に、さまざまな特長のある本格スープと合わせてお楽しみいただけるよう、このたび『選べるスープ&フォー 緑のアジアンスープ』と『選べるスープ&フォー 赤のアジアンスープ』を新発売いたします。

2015年発売のエスニックスープをアソートしたスープ春雨『おいしさ選べるスープはるさめ アジアンスープ 紀行』が好調に推移しており、当社は本格志向のスープ開発において定評をいただいております。今回の「選べるスープ&フォー」シリーズも、本格アジアンスープを開発。“日常の食卓でお楽しみいただけるフォー”をコンセプトに、フォーの新しい食べ方をご提案し、楽しみの幅を広げた商品に仕上げています。

※1 KSP-POS をもとに当社にて算出

### ■ パクチーの緑と赤唐辛子の赤を商品名とパッケージで表現

『選べるスープ&フォー 緑のアジアンスープ』は、すべてのスープにパクチーをたっぷり使っているため、商品名に“緑の”と入れ、パッケージのメインカラーも緑にしました。スープは、シンガポール風ラクサ・グリーンカレー・トムヤムクン・香草チキンの4種類を取り揃え、パクチー独特の風味を生かしたアジアンスープに仕上げられています。特に今人気を集めているシンガポール風ラクサは、ココナッツミルクのまろやかな甘さにスパイスの辛み、さらにパクチーとカフィアライム<sup>※2</sup>の清涼感が絶妙にマッチしています。

『選べるスープ&フォー 赤のアジアンスープ』は、レッドカレー・トムカーガイ・タイ風鶏だし・ベトナム風牛だしの4種類のスープをアソート。いずれも赤唐辛子を効かせた、スパイシーな味わいとなっているため、商品名に“赤の”と入れ、パッケージのメインカラーも赤にしました。中でも一番辛いレッドカレーは、辛さの中に感じるココナッツミルクのほのかな甘さがクセになる一品です。

パッケージは、東南アジアの南国ならではの心安らく雰囲気の中で、フォーを食べるシーンをイメージし、デザインしました。

「選べるスープ&フォー」シリーズは、お湯を注ぐだけで簡単にモチモチとした食感で食べ応えのあるフォーが味わえるため、忙しい朝にも最適。鶏のささみなどの肉や野菜を添えれば、夕食の一品としてもご利用いただけます。

※2 別名コブミカンと呼ばれる、タイやマレーシアが原産の柑橘類

## ■ 「選べるスープ&フォー」シリーズ概要



### 選べるスープ&フォー 緑のアジアンスープ

容量 / 8食入り (4種×2食)  
参考小売価格 (税別) / 500円

#### ・シンガポール風ラクサ

シンガポールの屋台で人気の麺料理ラクサをイメージしました。ココナッツミルクの甘みとコクが特長の、スパイスが後引くクリーミーなスープです。

#### ・グリーンカレー

ハーブの香りが特長のタイカレーのひとつ、グリーンカレー風のスープです。青唐辛子のさわやかな辛さと、まろやかなココナッツミルクのコクが調和しています。

#### ・トムヤムクン

タイ料理の代表格、トムヤムクン風のスープです。レモングラスやカフィアライムのさわやかな香りと、絶妙な辛みと酸味がクセになります。効いたスープです。

#### ・香草チキン

ベトナムの定番料理フォーガーをイメージしました。パクチーの香りが広がるチキンと魚しょうの旨みが溶け込んだやさしい味わいのスープです。



### 選べるスープ&フォー 赤のアジアンスープ

容量 / 8食入り (4種×2食)  
参考小売価格 (税別) / 500円

#### ・レッドカレー

刺激的な辛さが魅力のタイカレーのひとつ、レッドカレー風のスープです。ココナッツミルクの甘い香り、赤唐辛子のうま味と辛みが後を引きます。

#### ・トムカーガイ

タイの定番スープである、トムカーガイをイメージしました。レモングラスやしょうがのさわやかな香りと、ココナッツミルクのまろやかさが特長のスープです。

#### ・タイ風鶏だし

タイの屋台で人気のタイラーメンをイメージしました。あふれ出す鶏だしのうま味とガーリックの香りが食欲をそそります。

#### ・ベトナム風牛だし

ベトナムの定番料理フォーポーをイメージしました。スターアニスのエキゾチックな香りが漂う、牛だしのうま味が溶け込んだスープです。

● ひかり味噌株式会社ホームページ

<http://www.hikarimiso.co.jp>

● スープ商品情報ページ

<http://www.hikarimiso.co.jp/products/soup/>

< 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 阿部・澤口

TEL: 03-5940-8848 / FAX: 03-3944-7791

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