

1杯でカップヨーグルト 2個分^(※1)の乳酸菌入り！減塩みそ汁発売
ひかり味噌 9月1日～減塩商品の一部リニューアル、販路拡大

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、『元気プラス 乳酸菌入りおみそ汁 減塩』を2017年9月1日(金)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。

また同日から、『選べるスープ春雨 減塩』の減塩率を25%にリニューアル、『50%減塩みそ』『55%減塩の健康おみそ汁』の販売チャネルを拡大いたします。




■日々の食事から手軽に乳酸菌を摂取

“健康に役立つ栄養素をおいしくおぎなう”をコンセプトに、オルニチンや鉄分入りの即席みそ汁、食物繊維入りの春雨スープなどを展開する「元気プラス」シリーズより、『元気プラス 乳酸菌入りおみそ汁 減塩』を発売いたします。近年、健康意識の高まりを背景に、健康訴求型の付加価値食品が多く登場しています。中でも、腸内環境に有用な働きをするといわれている乳酸菌を含んだ食品や菓子が発売され、注目を集めています。そのような中、当社は乳酸菌を日々の食事から無理なく手軽に摂取いただきたいと考え、このたび乳酸菌入りの即席みそ汁『元気プラス 乳酸菌入りおみそ汁 減塩』を開発いたしました。

『元気プラス 乳酸菌入りおみそ汁 減塩』は、1杯に200億個の乳酸菌が入った即席みそ汁です。乳酸菌は、もともと人の小腸に存在するEC-12株を使用しました。この菌は死菌体であるため、胃酸による菌数減少はなく、小腸まで届いて吸収。腸内環境バランスをサポートいたします。



みそ汁の塩分は、当社即席みそ汁の通常品に比べて25%カット。具材は、みそ汁に人気のわかめ、とうふ、長ねぎをアソートにしました。日々の食事のお供に、お好みの具材でお楽しみいただけます。

※1 カップヨーグルト1個(100g)あたり100億個入りとした場合の値

	<p>商 品 名: 元気プラス 乳酸菌入りおみそ汁 減塩</p> <p>内 容 量: 20食(わかめ8食、とうふ6食、長ねぎ6食)</p> <p>参考小売価格: 500円(税別)</p> <p>賞 味 期 限: 180日間</p> <p>食 塩 相 当 量: 1.4g(1食あたり)</p>
---	--

■減塩ニーズにお応えし、高減塩率商品の販路拡大


当社はこれまで、塩分制限が必要な方向けに『50%減塩みそ』、『55%減塩の健康おみそ汁』など高減塩率の商品を開発してまいりました。特長ある商品のため、チャネルを限定して販売しておりましたが、高まる減塩ニーズにお応えし、2017年9月1日(金)から、『50%減塩みそ』、『55%減塩の健康おみそ汁』を全国のスーパーマーケットなどで販売開始いたします。

	<p>商 品 名: 50%減塩みそ 内 容 量: 500g 参考小売価格: 550円(税別) 賞 味 期 限: 180日間 食 塩 相 当 量: 5.3g(100gあたり)</p> <p>本商品のために開発した特別な製法を取り入れ、高減塩率による物足りなさを感じさせない、味噌らしい風味とおいしさを味わえる減塩味噌に仕上げました。</p>
	<p>商 品 名: 55%減塩の健康おみそ汁 内 容 量: 6食(揚げなす、オクラ 各3食) 参考小売価格: 400円(税別) 賞 味 期 限: 180日間 食 塩 相 当 量: 0.8g(1食あたり)</p> <p>みそ汁のおいしさが維持できる最低限の食塩相当量で開発。だしのうま味を十分に引きだし、具材の味とともに減塩でもご満足いただける味に仕上げました。</p>

■野菜×減塩×春雨 人気の『選べるスープ春雨』の減塩タイプが減塩率アップ

いろいろな味が一袋で楽しめるとして人気の春雨スープ『選べるスープ春雨』の減塩タイプの減塩率を15%から25%にアップし、リニューアルいたします。『選べるスープ春雨 減塩』は、ヘルシーなイメージのある春雨を、5種の野菜と減塩でありながらもしっかりとした味わいのスープで楽しめるとして、発売以来好評いただいております。昨今の減塩ニーズの高まりと、2015年4月に改正された消費者庁の食品表示における栄養強調表示^(※2)に対応してまいります。

(※2)「当社従来品○○%カット」などの低塩表示は、他の食品と比べた低塩率が25%以上である場合のみ記載できる

	<p>商 品 名: 選べるスープ春雨 減塩 内 容 量: 10食 (中華しょうゆ、シーフード、和風豆乳、コンソメ、かきたま 各2食) 参考小売価格: 500円(税別) 賞 味 期 限: 365日間 食 塩 相 当 量: 0.9g~1.1g(1食あたり)</p>
---	---

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌 PR 事務局 (アンティル内) 佐藤、早川、稲留

TEL : 03-6825-3020 / FAX : 03-6685-5266

メール : hikarimiso-pr@vectorinc.co.jp