

定番人気のカップみそ汁シリーズをリニューアル！ 旨みと香りをアップ「まろやかな旨みと香り」シリーズ発売

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、カップタイプの即席みそ汁をリニューアルし「まろやかな旨みと香り」シリーズとして、2019年8月26日(月)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。





■だしと味噌の風味のバランスを整え、旨みと香りをアップ

2018年度、即席みそ汁の市場規模は494億円※を突破。少子高齢化が進む中で、簡便性、利便性、時短、即席などの特徴がお客様のニーズに合致し、過去最高を更新いたしました。中でも、個食やランチ需要の高まりにより、カップタイプの即席みそ汁が堅調に推移しています。

このたび、定番人気のカップタイプの即席みそ汁について、さらにおいしく楽しんでいただくためにリニューアルいたします。だしと味噌の風味のバランスを整え、旨みと香りをアップ。昨今の健康志向の高まりを受け、食塩相当量を見直しました。(一部商品をのぞく)

※インテージ調べ(2018年1月~12月)

<まろやかな旨みと香り シリーズ一覧>

	<p>とん汁 豚肉と5種の野菜(じゃがいも、にんじん、大根、玉ねぎ、ごぼう)の旨みが溶け込んだコクのある一杯です。豚肉と野菜、鰹由来のだしをバランスよく配合することで、だし感をアップしました。</p>	<p>参考小売価格:118円(税別) 内 容 量 :1食 賞 味 期 限:240日間</p>
	<p>なめこ つるつとした食感のなめこのだしの旨みを味わう一杯です。白系の米味噌に豆味噌を合わせ、鰹だしをしっかり効かせていることで、コクと旨みをアップしました。食塩相当量は、2.5g→1.9gに変更しました。</p>	<p>参考小売価格:118円(税別) 内 容 量 :1食 賞 味 期 限:240日間</p>

	<p>あさり 殻付きあさりと魚介だしの旨みと香りが際立つ一杯です。魚介類とあさりのエキスを強く調整しました。白系の味噌を使うことで素直なだし感を表現しました。食塩相当量は、2.1g→1.9gに変更しました。</p>	<p>参考小売価格:118円(税別) 内 容 量 :1食 賞 味 期 限:240日間</p>
	<p>しじみ 殻付きしじみと魚介だしの濃厚な旨みを味わう一杯です。赤系の米味噌に豆味噌を合わせ、貝のだしと鰹のだしを効かせて濃厚な旨みを表現しました。食塩相当量は2.1g→1.9gに変更しました。</p>	<p>参考小売価格:118円(税別) 内 容 量 :1食 賞 味 期 限:240日間</p>
	<p>わかめ 歯ごたえの良いわかめとだしの旨みを味わう一杯です。白系の米味噌に豆味噌を合わせ、かつおだしをしっかりと効かせました。現行品よりわかめを増量しました。食塩相当量は2.7g→2.1gに変更しました。</p>	<p>参考小売価格:108円(税別) 内 容 量 :1食 賞 味 期 限:240日間</p>
	<p>とうふ なめらかな食感のとうふとだしの旨みを味わう一杯です。白系の米味噌に豆味噌を合わせ、鰹だしをしっかりと効かせました。現行品よりとうふを増量しました。食塩相当量は2.6g→2.0gに変更しました。</p>	<p>参考小売価格:108円(税別) 内 容 量 :1食 賞 味 期 限:240日間</p>
	<p>長ねぎ 香りと食感の良い白ねぎとだしの旨みを味わう一杯です。白系の米味噌に豆味噌を合わせ、鰹だしをしっかりと効かせました。新たにねぎの千切りを加え、増量しました。食塩相当量は2.6g→2.0gに変更しました。</p>	<p>参考小売価格:108円(税別) 内 容 量 :1食 賞 味 期 限:240日間</p>
	<p>海苔 有明産海苔と、あおさの磯のかおりを楽しむ一杯です。海苔の量をアップし、海苔とアオサの香りが引き立つよう味噌とだしのバランスを整えました。現行品より海苔を増量しました。食塩相当量は2.3g→2.1gに変更しました。</p>	<p>参考小売価格:108円(税別) 内 容 量 :1食 賞 味 期 限:240日間</p>