

しっかりとうまみが効いた和だしを味わう
「和だしを味わうお米のめん」を発売
～ グルテンフリー、化学調味料不使用で実現 ～

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、スープ麺の新ブランドとして「和だしを味わうお米のめん」を立ち上げ、『和だしを味わうお米のめん 柚子香るかつおだし 5食』、『和だしを味わうお米のめん とろりめかぶとあごだし 5食』、『和だしを味わうお米のめん 鶏のうまみ効いた野菜だし 5食』の3品を2020年9月1日(火)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。



■開発の狙いとこだわり

和食への関心が世界中で高まる中、和食に欠かすことのできないだしの国内市場が伸長しています。だしのうま味によって塩分や砂糖を控えても美味しい食事が摂れることから、健康志向の高い人はもちろん塩分や糖分の摂取量の制限を必要とする人の需要が増加するとみられています。特に本格的なだしが手軽に楽しめるとして、カツオや昆布などを粉末状にしてパック化しただしパックの市場が伸長しており、調査会社によると2024年の市場規模は152億円、2018年比で125%拡大すると予測されています。^{※1}

このような背景を受け、当社はだしに着目。当社は、これまで日常の健やかな食生活に貢献したいという想いから、味噌を中心に即席みそ汁、雑穀スープなどを提案してきました。これまで培ってきた味の調合技術を活かし、このたび、だしのうま味をしっかりと味わっていただけるスープの開発に挑みました。

だしのうま味を十分に味わっていただけるよう化学調味料は使用せず、だしの基本であるかつお節や昆布、あご煮干しなどをバランスよく合わせ、やさしい味わいでありながらもしっかりとうま味を感じられるだしに仕上げています。また、だしと相性よく召し上がっていただけるようお米の麺を合わせることで、味わいだけでなく、ボリューム感も満足いただける設計にしました。だし、お米の麺ともにグルテンフリーのため、グルテンの摂取を控えている方にも安心してお楽しみいただけます。

※1 参照:富士経済「2020年食品マーケティング便覧 No.4」風味調味料、だしパック、市場規模推移、販売額

■「和だしを味わうお米のめん」3種類の味わい

「和だしを味わうお米のめん」シリーズとして、3種類の味を発売します。かつお節、椎茸の効いた味わい深いだしに柚子が香る『和だしを味わうお米のめん 柚子香るかつおだし 5食』、磯の香りが楽しめるあごだしに、めかぶとわかめが入った『和だしを味わうお米のめん とろりめかぶとあごだし 5食』、キャベツの甘みに、鶏のうまみとごぼうの香りが効いた野菜だしの『和だしを味わうお米のめん 鶏のうまみ効いた野菜だし 5食』の3品です。

※調理イメージ



柚子香のかつおだし



とろりめかぶとあごだし



鶏のうまみ効いた野菜だし

< 商品概要 >

和だしを味わうお米のめん
柚子香のかつおだし 5食



和だしを味わうお米のめん
とろりめかぶとあごだし 5食



和だしを味わうお米のめん
鶏のうまみ効いた野菜だし 5食



和だしがやさしく染みるお米の麺です。かつお節、椎茸の効いた味わい深いだしに、ふんわりと柚子が香ります。香ばしい粒あられ入り。グルテンフリー、化学調味料不使用です。

参考小売価格： 500 円(税別)
賞味期限： 365 日間
内容量： 5 食

和だしがやさしく染みるお米の麺です。磯の香りが楽しめるあごだしに、めかぶとわかめ入り。めかぶのとろみの効いたスープが麺によく絡みます。グルテンフリー、化学調味料不使用です。

参考小売価格： 500 円(税別)
賞味期限： 365 日間
内容量： 5 食

和だしがやさしく染みるお米の麺です。キャベツの甘みに、鶏のうまみとごぼうの香りが効いたやさしい野菜だしです。グルテンフリー、化学調味料不使用です。

参考小売価格： 500 円(税別)
賞味期限： 365 日間
内容量： 5 食