

通信販売で人気のフリーズドライのおみそ汁 国産具材のおいしさをさらに引き出して、リニューアル発売！ ～「まごころ一杯（定番タイプ・減塩タイプ）」シリーズ～

アサヒグループ食品株式会社（本社 東京、社長 尚山勝男）は、アマノフーズ通信販売のフリーズドライの主力ブランドおみそ汁「まごころ一杯」シリーズの定番タイプ・減塩タイプをリニューアルして、9月2日（土）より発売します。

定番タイプ：「まごころ一杯」シリーズ



減塩タイプ：「まごころ一杯」シリーズ



この商品の高解像度画像は <http://www.asahi-gf.co.jp/company/newsrelease/>に掲載しています。



「まごころ一杯」シリーズは、2014年に通販専用商品のメインブランドのおみそ汁として発売した商品です。国産具材だけを使用するこだわりに加え、定番タイプ・減塩タイプ、それぞれに10種類の味わいを取り揃えていることから、毎日のお食事にあわせて楽しめる人気のおみそ汁です。

近年は、健康志向の高まりにより、日常の食生活で減塩タイプの食品を選択されるお客様が増加しています。このような傾向を受けて「まごころ一杯」シリーズにおいても、発売から徐々に減塩タイプをご支持されるお客様が増え、現在の出荷実績※ではシリーズ全体の約5割以上を減塩タイプが占めるようになりました。

今回、10種類のラインアップを一部変更し、こだわりの国産具材のおいしさをさらに引き出すために、具材の切り方、具材に合わせた味噌の種類やブレンドの割合、だしなどを見直しました。減塩タイプは、定番タイプのおいしさはそのままに、だしの旨みを効かせて減塩をしているので、これまでと同じように毎日のお食事にあわせてご堪能いただけます。

アサヒグループ食品は、2016年1月よりフリーズドライ食品「アマノフーズ」ブランドの販売を行っております。今後もフリーズドライ製法の特長を活かし、商品を通じて“おいしさ”“楽しさ”“驚き”を提供しながら、お客様の毎日の食卓に健やかで笑顔のある食生活を提案してまいります。

※2017年1月～6月の弊社「まごころ一杯」シリーズの出荷実績より。

【商品概要】

商品名		まごころ一杯 なす	まごころ一杯 五種の野菜	まごころ一杯 ほうれん草
商品特長	定番 タイプ	素揚げしたなすの鮮やかな色・食感が絶妙。かつおだしの風味が豊かなおみそ汁です。	五種の野菜の甘みが溶けだしたコクのあるおみそ汁です。	ほうれん草の濃厚な味わいと香り立つ白ねぎが調和したおみそ汁です。
	減塩 タイプ	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を30%カットしています。 (食塩相当量：1.2g)	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を35%カットしています。 (食塩相当量：1.1g)	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を30%カットしています。 (食塩相当量：1.2g)

商品名		まごころ一杯 なめこ	まごころ一杯 長ねぎ	まごころ一杯 とうふ
商品特長	定番 タイプ	つるりとしたなめこの舌触りと三つ葉の香りが引き立つ赤だしのおみそ汁です。	長ねぎの風味が引き立つ和風だしを効かせたすっきりした味わいのおみそ汁です。	なめらかな食感で食べ応えのある大きなとうふが入った白みそのおみそ汁です。
	減塩 タイプ	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を25%カットしています。 (食塩相当量：1.4g)	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を25%カットしています。 (食塩相当量：1.2g)	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を30%カットしています。 (食塩相当量：1.3g)

商品名		まごころ一杯 三種のきのこ	まごころ一杯 こまつ菜と大根
商品特長	定番 タイプ	なめこ・えのきたけ・しいたけの旨みが際立つコク深い赤だしのおみそ汁です。	柔らかな大根の甘味に色鮮やかなこまつ菜の食感が融合したやさしい味わいのおみそ汁です。
	減塩 タイプ	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を30%カットしています。 (食塩相当量：1.3g)	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を25%カットしています。 (食塩相当量：1.1g)

商品名		まごころ一杯 とん汁	まごころ一杯 しじみ
商品特長	定番 タイプ	豚肉の甘味にねぎ・ごぼう・油揚げ・にんじんの素材の旨みが溶け込んだおみそ汁です。	殻付きしじみの旨みが豊かな、味わい深い赤だしです。
	減塩 タイプ	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を30%カットしています。 (食塩相当量：1.2g)	定番タイプと比べ1食当たりの塩分を30%カットしています。 (食塩相当量：1.3g)

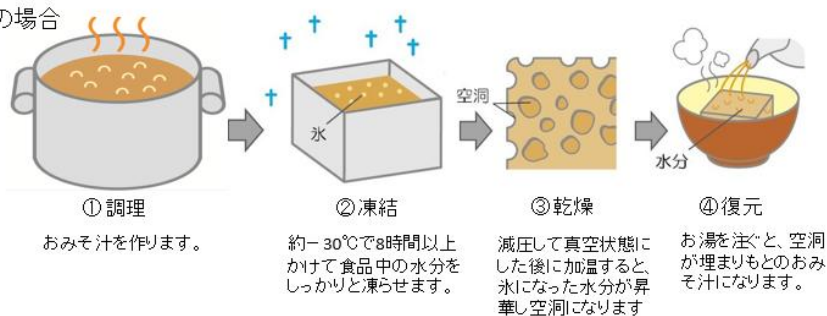
湯量	160ml
賞味期間	1年
販売価格	<定番タイプ・減塩タイプ> 『なす』『五種の野菜』『ほうれん草』『なめこ』『長ねぎ』『とうふ』 『三種のきのこ』『こまつ菜と大根』 600円(税別)／箱(1種5食入り) <定番タイプ・減塩タイプ> 『とん汁』『しじみ』 650円(税別)／箱(1種5食入り)
発売日	2017年9月2日(土)
販売方法	通販専用

通信販売の 購入方法	■電話：0120-3046-81(通話料無料)受付時間：9～19時／日・祝日を除く ■アマノフーズ公式オンラインショップ URL： http://amanofd.jp (24時間受付)
---------------	---

◆ ご参考：フリーズドライ製法の美味しさとは？

フリーズドライ製法は、凍結させた食品を真空下で乾燥(昇華乾燥)する方法です。調理した料理を凍結させた後、高温をかけずに乾燥させるので、調理後の状態と比較して色・香り・風味や栄養価が損なわれにくいのが特長です。お湯を注ぐだけですぐにもとの状態に復元するため、美味しく召し上がって頂くことができます。

例) おみそ汁の場合



<お客様からのお問合せ先>

アサヒグループ食品株式会社 お客様相談室

電話：0120-988-668