

5食入りスープに減塩タイプも揃って新登場！
『たまごスープ5食』『減塩たまごスープ5食』
～新ブランド「きょうのスープ」発売～

アサヒグループ食品株式会社（本社 東京、社長 尚山勝男）は、アマノフーズの新ブランドスープ「きょうのスープ」から『たまごスープ5食』『減塩たまごスープ5食』の2種類を8月28日（月）より、全国の店頭で発売します。



写真はイメージです

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。

近年の健康志向の高まりにより、1日の塩分摂取量を意識されるお客様が増えています。当社で2017年に実施した「たまごスープ調査※」では、約86%のお客様が減塩タイプのたまごスープを購入したいと回答しました。そこで今回、新ブランドスープに「減塩タイプ」も揃えて発売することで、ご家庭での日々の減塩献立のお役立ちにつながることを期待しています。

※ 2017年「たまごスープ調査」30～60代の男女約400人を対象に実施。



新ブランドの「きょうのスープ」は、お湯を注ぐだけで“まるで作りたてのおいしさを、きょうもあしたも楽しめる”をコンセプトに、チャック付きの袋に5食入ってストックができるスープです。『たまごスープ5食』は、絹のようになめらか、ふんわりやわらか食感の国産たまごと、ねぎ・かに風かまぼこ・しいたけ・わかめでいりどり良く仕上げています。長年培ってきたアマノフーズの技術で、作りたての最もおいしい瞬間をフリーズドライ製法でギュッと閉じ込めました。

『減塩たまごスープ5食』は、おいしさはそのままに『たまごスープ5食』と比べ食塩相当量25%をカットしています。

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。

【商品概要】

シリーズ名 (特長)	きょうのスープ (まるでつくりたてのおいしさを実感できるスープ)	
商品名 (内容量)	きょうのスープ たまごスープ5食 (36g/1袋)	きょうのスープ 減塩たまごスープ5食 (35g/1袋)
商品特長	●絹のようになめらか、ふんわりやわらか食感の国産たまごと、ねぎ、かに風かまぼこ、しいたけ、わかめでいりどり良く仕上げました。	●当社「きょうのスープ たまごスープ」と比べ、1食当たり食塩相当量25%カット。塩分の気になる方にも、毎日おいしくお召し上がりいただけます。
	食塩相当量 1.4g/1食	食塩相当量 1.0g/1食
販売目標	約 17 万袋 (発売～同年 12 月 31 日まで)	
湯量	160ml	
賞味期間	1年	
希望小売価格	350 円(税別)/1袋(5食入り)	
発売日	2017年8月28日(月)	

◆ 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

