



創業100周年の商品開発力で細分化する消費者ニーズに対応  
ハナマルキ初となる、わさびが香る即席みそ汁も  
**ハナマルキ2018年春の新商品 3月1日より発売**



味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ株式会社（本社：長野県伊那市、代表取締役社長：花岡俊夫）は、初めての味となる「わさび」を使用し、香りにこだわった即席みそ汁「わさびと海苔5食」を含む、3種類の新商品を2018年3月1日より発売します。

■ 即席みそ汁市場は年々増加で、好調に推移  
香りにこだわり、細分化する消費者ニーズに対応

近年、即席みそ汁の市場は年々増加し、好調に推移しています。その分、自分で作るには面倒な具材や味を即席みそ汁に求める消費者が多くなっていると言えます。そこでハナマルキは細分化する消費者ニーズに応えることが必須であると考え、今回「風味」構成要素のうち、「香り」に焦点をあてることにしました。「わさびみそ」をヒントに、わさびとみその相性に注目し、ハナマルキ初となる、ツンと香るわさびの風味を効かせた「香り楽しむおみそ汁 わさびと海苔5食」の発売に至りました。本わさびの茎と焼きバラ海苔を使用し、芳醇に香るみそと3種のだしを合わせたおみそ汁です。

他にも「上質」を求めるお客様用に、食べ応えのある具材「あさり」「しじみ」「なめこ」をそれぞれ使用した、おすし屋さんでいただくような魚介だしが効いた一品「おすし屋さんのみそ汁贅沢仕立て」シリーズも新発売します。

■ 減塩商品が引き続き好調。減塩シリーズのパッケージリニューアルで、おいしさがより伝わるデザインに

また、当社がみそカテゴリーで強化している領域に「減塩」があります。2015年4月より円分摂取目標量に変更されており、減塩ニーズは今後も高まることが予想されます。

シリーズとして減塩商品を展開する、国立循環器病研究センター認定のかるしおマーク付きみそ「かるしおシリーズ」は、おかげ様で当初計画したシリーズ年間売上を好調に推移しています。今回、未だにかるしおシリーズを購入したことがないお客様より、「おいしいのなら買ってみたい」という声をいただき、より多くのお客様へご使用いただきたいという思いから、「減塩でおいしい」ということが伝わるデザインへリニューアルすることになりました。新デザインによって、米と大豆、塩のバランスが絶妙な減塩無添加みそである「かるしおシリーズ」の商品のプレゼンスを高めていきます。

今後も、日々のみそ汁のニーズに対応し、ハナマルキはより豊かな食卓をお届けしてまいります。

■ハナマルキ「2017年春の新品」商品概要①

商品名	香り楽しむおみそ汁 わさびと海苔 5食	かるしお無添加減塩 650g
発売日	2018年3月1日	2018年3月1日(自然切替)
商品 内容量	84.0g(16.8g×5食)	650g
希望小売 価格(税抜)	オープン価格(参考250円)	オープン価格(参考470円)
商品画像		
商品特徴	ツンと香るわさびの風味を効かせたおみそ汁。香り高くピリッとした味わいのおみそ汁をお楽しみください。	新技術を用いた濃厚な旨みのだし入りみそ。だしの産地にもこだわりを持ち、“だし”を訴求した分かりやすいパッケージに。

■ハナマルキ「2017年春の新品」商品概要②

商品名	おすし屋さんのみそ汁贅沢仕立て		
	あさり	しじみ	赤だしなめこ
発売日	2018年3月1日		
商品 内容量	(調味みそ 18.5g + 殻付あさり 5個)2食	96.0g(48.0g×2食)	81.4g(40.7g×2食)
希望小売 価格(税抜)	オープン(参考250円)		
商品画像			
商品特徴	具材のあさは、殻付きのままレトルトパックでおいしさを閉じ込めました。あさりのだしが効いた満足の一杯をご賞味ください。	具材のしじみは、殻付きのままレトルトパックでおいしさを閉じ込めました。しじみのだしが効いた満足の一杯をご賞味ください。	具材にはぷりぷりの粒よりなめこ、とうふ、ねぎを使用しています。魚介のだしが効いた赤だしみそ汁をご賞味ください。