



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 炭火であぶった焼きあごを使用した即席みそ汁が新登場 ハナマルキ2018年秋の新商品 9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、2018年秋の新商品として、炭火であぶった焼きあごを使用した「からだに嬉しい 焼きあごだしのおみそ汁 5食」を含む、みそ商品 1 種および即席みそ汁商品 2 種の計 3 種の新商品を 2018 年 9 月 1 日より発売します。

■即席みそ汁市場は年々伸長し、好調に推移 高まる消費者のこだわりに対応した本格派の新商品が登場

即席みそ汁の市場は年々伸長し、好調に推移しています。その中で、消費者のこだわりも強くなりつつあり、自分で作るには面倒な具材や味わいを即席みそ汁に求める消費者が多くなっています。秋の新商品ではそのような消費者のニーズを反映した新商品を 2 種発売します。

「からだに嬉しい 焼きあごだしのおみそ汁 5食」は、近年話題となっており、即席みそ汁では珍しい「あごだし」を使用した即席みそ汁です。炭火であぶった焼きあごを使用することで、甘みのある独特の旨みを出しました。また、魚由来の健康成分である DHA・EPA(※)を 1 杯当たり 60mg 配合しています。

※DHA・EPA は必須脂肪酸の一種で魚の脂に含まれます。

「おすし屋さんのみそ汁 贅沢仕立て あおさ・海苔 4食」は、2018 年春に発売を開始したおすし屋さんでいただくような魚介のだしが効いた「おすし屋さんのみそ汁 贅沢仕立て」シリーズの売上好調を受け、ラインナップ追加として新たに発売しました。具材に伊勢志摩産のあおさと焼きバラ海苔、麩、わかめを使用しており、磯の香りが豊かに香る商品となっております。ラインナップ拡大により、さらにシリーズの存在感・認知を高めてまいります。

■甘酒ブームで注目高まる「こうじ」の健康イメージを訴求したこうじみそが登場

近年のみそ市場における消費者の「本格志向」と「健康志向」の高まり、また、こうじを使用した甘酒のブームによる「こうじ」の健康イメージの高まりにより、「こうじみそ」が伸長しています。ハナマルキでは、新たにこうじの甘みと大豆の旨みが調和したまろやかな味わいの 10 割こうじみそ「生みそ糀 750g」を発売します。パッケージデザインは、白を基調とし、「糀」の文字を大きくあしらうことでこうじの健康イメージを訴求しました。

今後も、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「2018年秋の新商品」商品概要①

商品名	からだに嬉しい 焼きあごだしのおみそ汁 5食	おすし屋さんのおみそ汁 贅沢仕立て あおさ海苔 4食
発売日	2018年9月1日	2018年9月1日
商品 内容量	86.0g(17.2g×5食分)	64.8g(16.2g×4食分)
希望小売 価格 (税抜)	オープン価格 (参考価格 250円)	オープン価格 (参考価格 250円)
商品画像		
商品特徴	香ばしく甘みのある風味がクセになる、焼きあごだしを使用し、からだに嬉しい魚の栄養成分「DHA・EPA」を配合しました。だしの効いたこだわりの一杯をお楽しみください。	おすしに良く合うあおさと海苔のおみそ汁、4食入り。具材には伊勢志摩産のあおさと焼きバラ海苔、麩、わかめを使用。磯の香りが豊かに香るおみそ汁をお楽しみください。

■ハナマルキ「2018年秋の新商品」商品概要②

商品名	生みそ糀 750g
発売日	2018年9月1日
商品 内容量	750g
希望小売 価格 (税抜)	オープン (参考価格 380円)
商品画像	
商品特徴	大豆と米を同量で仕込んだ、10割こうじの生みそです。大豆の旨みとこうじの甘みが調和した、まろやかでやさしい味わいです。