

『毎日食べたいおみそ汁』『ころろがなごむおみそ汁』を発売

～ 具材感をしっかりと味わえるフリーズドライで登場 ～

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、フリーズドライのみそ汁からアソートタイプの『毎日食べたいおみそ汁 8食』、個食タイプの『ころろがなごむおみそ汁』3種を2019年2月25日(月)から全国のスーパーマーケットなどで発売いたします。

- 伸長の味噌汁市場において堅調なフリーズドライタイプ。お値打ち感のあるアソートタイプを発売いたします。コンセプトは、“毎日食べても飽きない定番のみそ汁”。



毎日食べたいおみそ汁 8食

参考小売価格：600円(税別)

賞味期限：365日間

鰹と昆布の2種のだしを効かせたフリーズドライのみそ汁です。あげなす、野菜、とうふ、油あげの4種類の味をアソートパックにしました。あげなすと油あげは、うま味のある赤系の味噌を使用し、コクのある味わいに仕上げました。野菜ととうふは、すっきりとした白系の味噌とあわせて野菜は甘みを感じる味わいに、とうふはシンプルな味わいに仕上げました。

- 手軽で便利な個食タイプから3種類を発売いたします。コンセプトは、“お母さんの手づくりのような、心がほっとする味のおみそ汁”。

		
<p>ころろがなごむおみそ汁 あげなす</p> <p>大きめにカットしたなすと油あげ、わかめ、ねぎが入った味噌汁です。すっきり感のある白系の味噌とキリッとした味わいの赤系の味噌を合わせ、かつおのだしをしっかりと効かせて仕上げました。</p>	<p>ころろがなごむおみそ汁 とん汁</p> <p>豚肉とごぼう、にんじん、油あげ、ねぎが入ったとん汁です。すっきり感のある米味噌と香りと甘みの強い麦味噌を合わせ、野菜と肉の旨味が溶け込んだコクの深い味に仕上げました。</p>	<p>ころろがなごむおみそ汁 やさい</p> <p>小松菜とかぼちゃ、ごぼう、にんじん、きやべつ、ねぎの6種類の野菜が入った味噌汁です。具材の味を生かすため、すっきり感のある白系の米味噌を使い、3種のだし(かつお・昆布・煮干し)で風味豊かに仕上げました。</p>
<p>参考小売価格：150円(税別) / 賞味期限：365日間</p>		