

報道関係者各位

食べる
HERB&SPICEで
世界のリアルを旅する
スープシリーズ

株式会社コスモス食品

味覚で世界のリアルを旅するスープシリーズ!?

食べるHERB & SPICE 第一弾 トムヤムクン 新発売!!

兵庫県三田市にあるフリーズドライ食品メーカーのコスモス食品から、ナチュラルやオーガニックといったライフスタイルを送る女性に大人気の化学調味料無添加のスープ「NATUREFUTUREシリーズ」の新ブランド、「食べるHERB&SPICE」が発足、6月1日より、第一弾トムヤムクンを発売されました。



世界のリアルを旅するスープ、食べるHERB & SPICE

食べるHERB & SPICEのコンセプトは「世界のリアルを旅するスープ」です。

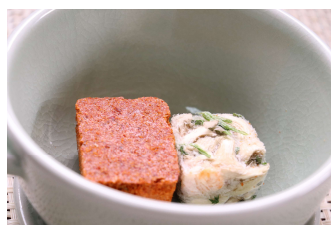
世界各国には様々なハーブやスパイスがあり、それに伴い伝統的なスープがあります。

コスモス食品はフリーズドライ製法を用い、それをご家庭にお届けします。

トムヤムクンを開発するにあたって、タイにある自社農場で実際にハーブを栽培したり、

現地のスタッフと一緒にスープの味を徹底的に研究し、**化学調味料などを使わず**、

コスモス食品でしかできないリアルなトムヤムクンを作り上げました。



(ニコニコ製法の画像↑)

(実際の湯戻し画像↓)

トムヤムクンでは、スープだけではなく、同時に具材である、海老やきのこの味も最大限に楽しんでいただきたいという思いから、保存や製法等、コスモス食品の50年の歴史と術を技術を詰め込みました。一般的には具材とスープで一つのブロックにしてしまうのですが、

これではスープの味が具材にしみ込んでしまうため、独自に開発した**ニコニコ製法**を採用し、

それぞれを別のブロックに分けドライさせることによって、お湯で戻した際に、両方の鮮度が

保たれており、ハーブやスパイスが染み渡る味わい深いと同時に、海老やキノコのプリっとしたまるで作り立てのような食感と味をお楽しみいただけます。



商品名：食べるHERB & SPICE トムヤムクン

希望小売価格：250円（1食）、1,000円（4食入）

発売日：6月1日biople by cosmekitchen様にて先行販売。

6月15日自社ECサイト、各店舗にて随時発売開始。

参考サイト：（ECサイト）<http://www.cosmosfoods.jp/shop/default.aspx>

（LP）<http://www.cosmosfoods.co.jp/herbandspice/tomyamkung/>