

即席“オートミール” 3品新登場！ 100億円市場を見据えラインナップ強化！

旭松食品株式会社（本社：大阪市、社長：木下博隆）は、2022年9月1日より、即席カップタイプの“オートミール”第4弾として「トマトバジル風味」、「塩とんこつ風味」、「梅しそ風味」の3品を全国発売いたします。

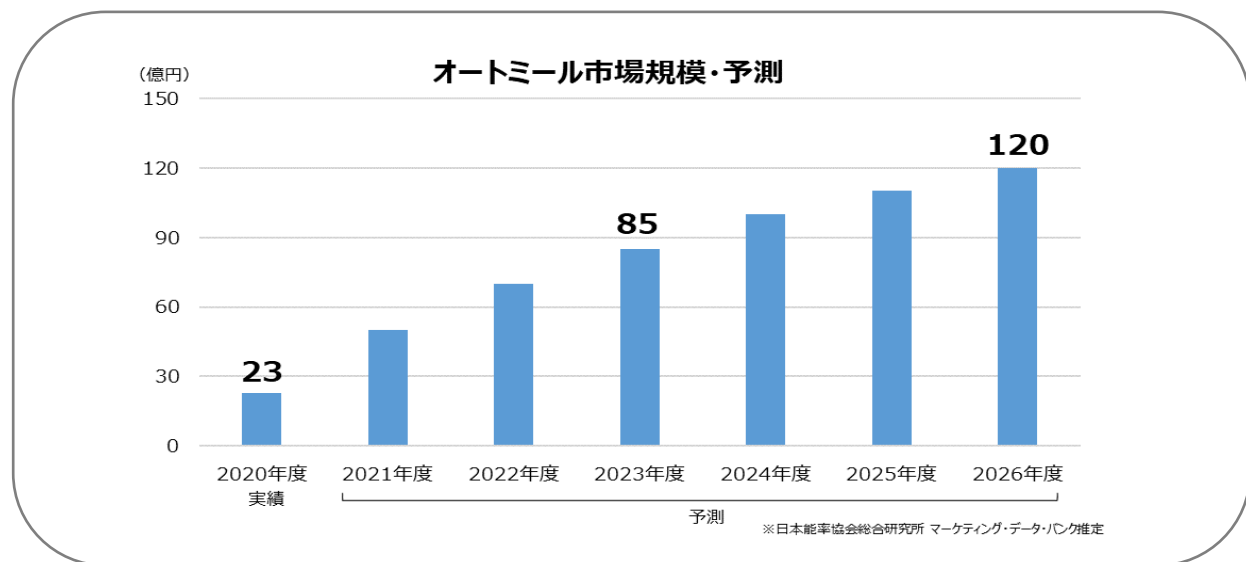


【商品特長】

- ▶ 熱湯1分! 簡単便利な即席カップタイプのオートミール
- ▶ 精白米の約18倍の食物繊維が満腹感を高め、1食でしっかり満足!
- ▶ 美味しさとフードロス削減を実現するために、アップサイクルな液体調味料にこだわりました。

「トマトバジル風味」他2品

詳細は続く別紙をご参照ください。



本件に関するお問い合わせ先

■ 報道関係者様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 担当：山口 TEL：06-6306-5301

■ お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020

受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

1. コンセプト

オートミールをごはんの代わりにする「米化オートミール」がSNSを中心に注目を集めており、市場はさらに拡大しています。健康や美意識の高い女性に向け、ごはんに合うフレーバーを商品化しました。即席カップなので、忙しい朝食、オフィスでのランチ、仕事で遅くなった夕食等、ライフスタイルに合わせて毎日の健康的な食事に取り入れていただけます。

2. アップサイクルな新フレーバー

そのままであれば廃棄されてしまうような食材に工夫を加えて新しい食品に生まれ変わらせる「アップサイクルフード」。美味しさとフードロス削減を実現するために、液体調味料にこだわり、ヘルシーかつ本格的な味わいをお楽しみいただけます。

トマトバジル風味

肉を取り除いた鶏骨を活用したチキンエキスを使用しています。この鶏骨は美味しさを損なうことが無いよう、フレッシュな状態のまま加工されています。さらに、鶏骨の残渣は乾燥され、飼料として活用されています。

塩とんこつ風味

肉を取り除いた豚骨を活用した豚骨エキスを使用しています。この豚骨は美味しさを損なうことが無いよう、フレッシュな状態のまま加工されています。さらに、豚骨の残渣は乾燥され、飼料として活用されています。

梅しそ風味

かつおの刺身やたたき製造時に残る粉状になった身を活用したかつおエキスを使用しています。紀州梅を梅干しに加工する工程で使用した漬け汁を活用しているため、梅肉とシソ葉が入っています。

3. 商品概要

商品名	オートミール トマトバジル風味	オートミール 塩とんこつ風味	オートミール 梅しそ風味
商品画像			
商品特長	トマトの旨味とバジルが香るリゾットのような味わい	ミネラル豊富な「海人の藻塩」を使用した、やさしい美味しさのとんこつ風味	梅の酸味と、しその香りがさわやかなお粥のような味わい
内容量	29g	27g	29g
本体価格	オープン	オープン	オープン
賞味期間	8か月間	8か月間	8か月間
販売エリア	全国	全国	全国
発売日	2022年9月1日	2022年9月1日	2022年9月1日