

2017 - A - 019
平成 29 年 8 月 31 日

金色に輝くかつおだしを加える重ねだし製法で、
だしにこだわり抜いたおみそ汁！
かつおだしの旨みと香りが味わえる 5 種のお椀
～「金のだし」シリーズ新登場～

アサヒグループ食品株式会社（本社 東京、社長 尚山勝男）は、アマノフーズの新ブランドおみそ汁「金のだし」から『焼なす』『なめこ』『あおさ』『五種の野菜』『ほうれん草』の 5 種を通信販売から 9 月 2 日（土）より発売します。



この商品の高解像度画像は <http://www.asahi-gf.co.jp/company/newsrelease/> に掲載しています。

今回発売する「金のだし」シリーズは、「だしにこだわり抜いたおみそ汁」をコンセプトに開発しました。かつお節や昆布などの旨みがきいたおみそ汁の仕上げに、金色に輝くかつおだし「金のだし」を加える「重ねだし製法」を用い、かつおだしの「旨み」と「香り」が堪能できるおみそ汁になっています。また、パッケージにも金色に輝くだしをあしらひ、だしへのこだわりを訴求できるように演出しました。

「金のだし」のラインアップに、『焼なす』『なめこ』『あおさ』『五種の野菜』『ほうれん草』の 5 種を取り揃えることで、料理にあわせておみそ汁を選べるようにしました。アマノフーズのおみそ汁は素材の色・香り・風味・食感が損なわれにくいフリーズドライ製法で加工しているため、おみそ汁の風味に加えて、具材の食感もお楽しみいただけるようになっています。

アサヒグループ食品は、2016 年 1 月よりフリーズドライ食品「アマノフーズ」ブランドの販売を行っております。今後もフリーズドライ製法の特長を活かし、商品を通じて“おいしさ”“楽しさ”“驚き”を提供しながら、お客様の毎日の食卓に健やかで笑顔のある食生活を提案してまいります。

【商品概要】

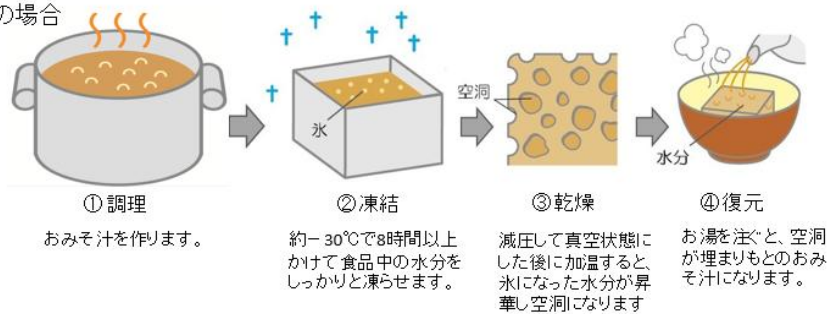
シリーズ名	金のだし		
商品名 特長 (内容量)	『金のだし 焼なす』 香ばしい焼なすの風味が広がる一椀です。 (1食×8.6g)	『金のだし なめこ』 なめこのつるつるとした食感が楽しめる一椀です。 (1食×8.5g)	『金のだし あおさ』 あおさと焼きのりの旨みがだしを引き立てる一椀です。 (1食×7.5g)
	『金のだし 五種の野菜』 五種類の野菜も楽しめる一椀です。 (1食×8.6g)	『金のだし ほうれん草』 ほうれん草とだしの旨みが堪能できる一椀です。 (1食×8.5g)	
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ●おみそ汁の仕上げに「金のだし」を加える、「重ねだし製法」を採用しています。 ●かつおだしの「旨み」と「香り」が堪能できるおみそ汁です。 		
湯量	160ml		
賞味期間	1年		
販売価格	単品セット：各 550 円（税別）/箱（1種×5食） 10食アソート：1100 円（税別）/箱（5種×各2食）		
発売日	2017年9月2日（土）		
販売方法	通販専用		

通信販売の 購入方法	<ul style="list-style-type: none"> ■電話：0120-3046-81（通話料無料）受付時間：9～19時／日・祝日を除く ■アマノフーズ公式オンラインショップ URL：http://amanofd.jp（24時間受付）
---------------	---

◆ ご参考：フリーズドライ製法の美味しさとは？

フリーズドライ製法は、凍結させた食品を真空下で乾燥（昇華乾燥）する方法です。調理した料理を凍結させた後、高温をかけずに乾燥させるので、調理後の状態と比較して色・香り・風味や栄養価が損なわれにくいのが特長です。お湯を注ぐだけですぐにもとの状態に復元するため、美味しく召し上がって頂くことができます。

例) おみそ汁の場合



<お客様からのお問合せ先>

アサヒグループ食品株式会社 お客様相談室

電話：0120 - 988 - 668