

オルビス、COCOMOGU（ココモグ）から「ととのえスープ」新登場
ブランド2周年となる2026年5月29日（金）より、専用オンラインストアにて販売開始
-こころもからだも満たされるこちのよい食体験を、もっと日常に- 新たな食体験の価値創造へ

オルビス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：山口裕絵、以下：オルビス）は、『COCOMOGU（ココモグ）』から食材そのものからたんぱく質と食物繊維が摂れる「ととのえスープ」を、ブランド2周年となる2026年5月29日（金）より新たにローンチします。COCOMOGU オンラインストアにて、「COCOMOGU 魚介味わうふっくらタラと切干大根のあおさ味噌汁」「COCOMOGU 彩り野菜の旨み味わうレンズ豆とツナのミネストローネ」「COCOMOGU こく旨鶏だしを楽しむやわらか鶏と9種雑穀の参鶏湯（サムゲタン）」の3種類を新発売します。

COCOMOGU オンラインストア：<https://cocomogu.tokyo/shop>



「おいしい」を「しあわせ」に繋ぎ、自分らしく密度のある人生を歩める社会に
こころもからだも満たされるこちのよい食体験を、もっと日常に

「食にかけられる時間が限られつつある現代だからこそ、栄養バランスはもちろん、「もぐもぐ」と幸せを噛みしめ毎日「あなたらしくこちよく過ごしてほしい」そのような想いを込めて酸化防止剤や香料等の添加物^{※1}を使用せず、素材が持つ本来の良さを存分に引き出すことを大切にし、新しい体験価値をお届けするために2024年5月に『COCOMOGU』が誕生しました。COCOMOGU シリーズラインナップの1つである「完全食おにぎり」は、1食（2個）で1日に必要な栄養素^{※2}を効率的に摂取でき、忙しい毎日でも栄養バランスの土台をつくり、手軽に健康と満足感をかなえ、多くのお客様にご好評をいただいております。

そして、この度、COCOMOGU シリーズから、待望の「ととのえスープ」が3種類新登場します。日々の食事で意識して取り入れたい、1日の食事で特に不足しがちなたんぱく質と食物繊維に注目。毎日でも無理なく取り入れられるよう、1食あたり480円（税込518円）という日常使いしやすい価格でありながら、食材そのものからたんぱく質と食物繊維が手軽に摂れるように具沢山スープを設計しました。

COCOMOGU は、「おいしい」から「しあわせ」まで寄り添うライフミールブランドとして、自分らしく密度のある人生を歩める社会の実現を目指し、新たな価値を創造していきます。

【本件に関するお問い合わせ先 報道関係者】（撮影用商品、画像データもご用意しております）

オルビス株式会社 PR 広報担当：村澤 Email：orbis-pr@orbis.co.jp

【消費者】COCOMOGU お客様相談窓口： 0800-500-1010 受付時間 10:00~18:00（※土日祝を除く）

『COCOMOGU』ととのえスープ商品概要

健康的な体づくりの基礎となる、たんぱく質。
健やかなリズムを支える、食物繊維。

日々の食事で意識して取り入れたい、1日の食事で特に不足しがちなこの2つの栄養素に着目し、1日の食事の中で手軽に摂れるように設計しました。さっと済ませたい食事、ランチのプラス一品、あまり食べすぎたくない間食など、“どんな食卓にも寄り添う”ことを実現できるように、具材の選定やボリュームを追求しました。温めるだけで手軽に用意ができ、お皿に移さずに袋のままお召し上がりいただけます。

商品名：COCOMOGU 魚介味わうふっくらタラと切干大根のあおさ味噌汁

ふっくらしたタラと食感豊かな切り干し大根、あおさを合わせました。だし汁を使わず、具材から溢れる旨味のみで仕上げた贅沢な一杯です。コク深い赤味噌に溶け出す濃厚な魚介の旨味が心までときほぐします。



着目したい栄養素
(1人前 (220g) 当たり)

たんぱく質

11.2g

食物繊維

3.7g

脂質

1.1g

【栄養成分表示(1個(220g)当たり)】※推定値

エネルギー：89kcal たんぱく質：11.2g 脂質：1.1g 炭水化物：10.6g 糖質：6.9g 食物繊維：3.7g 食塩相当量：2.1g

【アレルギー（特定原材料など28品目中）】

えび 大豆

※原材料のヒトエグサは、「えび・かに」が混ざる可能性のある漁法で採取しています。

【原材料名】

スケソウダラ(アメリカ産)、野菜(人参、ねぎ)、米みそ(国内製造)、切干大根、干椎茸、干海老、ヒトエグサ(国産)、(一部にえび・大豆を含む)

原材料配合割合(仕込み時)：スケソウダラ 13%、米みそ 6%、切干大根 2%

【内容量】

220g/1人前

商品名：COCOMOGU 彩り野菜の旨み味わうレンズ豆とツナの本ネストローネ

ごろっとした彩り野菜とレンズ豆に、ツナを合わせた食べ応えある一品です。味付けは塩とオイルのみで、香味野菜を中心とした食材をじっくりと炒めることにより野菜の甘みと素材本来の風味を引き出し、じんわりと深みのある味わいに仕上げました。



着目したい栄養素
(1人前 (238g) 当たり)

たんぱく質

10.8g

食物繊維

5.7g

脂質

4.4g

【栄養成分表示(1個(238g)当たり)】※推定値

エネルギー：153kcal たんぱく質：10.8g 脂質：4.4g 炭水化物：20.9g 糖質：15.2g 食物繊維：5.7g 食塩相当量：1.3g

【アレルギー（特定原材料など28品目中）】

なし

【原材料名】

野菜(たまねぎ(中国産)、人参、れんこん、セロリ、キャベツ、いんげん、にんにく)、まぐろ水煮(輸入)、レンズ豆(カナダ産)、トマトペースト、食用調合油、食塩

原材料配合割合(仕込み時)：野菜 25%、まぐろ水煮 12%、レンズ豆 8%

【内容量】

238g/1人前

商品名：COCOMOGU こく旨鶏だしを楽しむやわらか鶏と9種雑穀の参鶏湯（サムゲタン）

鶏肉に9種の雑穀を合わせた一品です。鶏だしの旨味にしょうがの風味が重なり、じんわり温まるやさしい味わいです。雑穀の食感とじゃがいものほどよいとろみで、豊かな食感をお楽しみいただけます。本格的な味わいでどなたでも親しみやすい、そんな一杯に仕上げました。



着目したい栄養素
(1人前(226g)当たり)

たんぱく質

14.5g

食物繊維

3.3g

脂質

3.1g

【栄養成分表示(1個(226g)当たり)】※推定値

エネルギー：136kcal たんぱく質：14.5g 脂質：3.1g 炭水化物：14.1g 糖質：10.7g 食物繊維：3.3g 食塩相当量：2.2g

【アレルギー（特定原材料など28品目中）】

大豆 鶏肉

【原材料名】

野菜(じゃがいも(国産)、ねぎ(中国産)、しょうが、にんにく)、鶏肉(ブラジル産)、雑穀(大豆、押麦、もちきび、とうもろこし、アマランサス、もちあわ、たかきび、キヌア、ひえ)、チキンスープ、チキンエキス、醸造調味料、乾燥きくらげ、食塩、高麗人参エキスパウダー、昆布、クコの実、松の実、砂糖、(一部に大豆・鶏肉を含む)

原材料配合割合(仕込み時)：鶏肉 13%、雑穀 5%、チキンスープ 4%、チキンエキス 3%

【内容量】

226g/1人前

発売日	2026年5月29日（金）
保存・発送方法	-18℃以下で保存、冷凍でお届けします
販売について	COCOMOGU オンラインストア(https://cocomogu.tokyo/shop)にてセット販売
販売価格	<p>詳細は COCOMOGU オンラインサイト「プラン一覧」をご覧ください。 https://cocomogu.tokyo/shop/pages/select-plan</p> <p>※従来からご提供しているおにぎりのみのプランについては変更ありません。 ※以下の金額に加えて別途送料がかかります。</p> <p>-定期プラン-</p> <ul style="list-style-type: none"> ・選べるスープ 6 個定期プラン：¥3,047（税込） ・選べるスープ 9 個定期プラン：¥4,525（税込） ・選べるスープ 12 個定期プラン：¥5,722（税込） ・選べるおにぎり 9 食（18 個）とスープ 6 個定期プラン：¥8,864（税込） ・選べるおにぎり 12 食（24 個）とスープ 6 個定期プラン：¥10,492（税込） ・選べるおにぎり 15 食（30 個）とスープ 6 個定期プラン：¥11,860（税込） <p>-単品プラン-</p> <ul style="list-style-type: none"> ・選べるスープ 6 個単品プラン：¥3,110（税込） ・選べるスープ 9 個単品プラン：¥4,665（税込） ・選べるスープ 12 個単品プラン：¥6,220（税込） ・選べるおにぎり 9 食（18 個）とスープ 6 個単品プラン：¥9,331（税込） ・選べるおにぎり 12 食（24 個）とスープ 6 個単品プラン：¥11,404（税込） ・選べるおにぎり 15 食（30 個）とスープ 6 個単品プラン：¥13,478（税込） <p>※種類はお好きなものを選択可能です。 ※送料は全国一律 990 円（税込）です。 ※定期販売の場合、配送ごとに送料をいただきます。 ※キャンペーン等により送料が変更される場合があります。この場合の送料は、各媒体記載の通りです。 ※お客様都合による再配送等にかかる送料もお客様負担とさせていただきます。</p>
配送方法	<p>ヤマト運輸のクール便で商品をお届けします。 ただし下記地域はご注文をお受けできません。 伊豆諸島：青ヶ島村（青ヶ島）・利島村（利島）・御蔵島村（御蔵島）・式根島 小笠原諸島：小笠原村（父島・母島・硫黄島・南鳥島など）</p>
温め方	<p>1. 袋の底面を広げ、封を切らずに必ず立てて、電子レンジの中央で加熱してください。（ご使用の電子レンジにより温まりかたが異なる場合がございます。必要に応じて 10 秒ずつ追加で加熱してください。） ※温め時間は商品裏面をご確認ください。</p> <p>2. 加熱終了後、やけどに気をつけて袋を立てたままふちを持って取り出してください。</p> <p>注）オーブントースター・オーブンは使用不可、オート（自動）加熱使用不可、業務用電子レンジ（1,500W）使用不可</p> <p>※電子レンジの機種により加熱時間が異なりますので、中心まで十分に加熱してお召し上がりください。</p>



ORBIS

NEWS RELEASE

お召し上がり方	お皿に移してお召し上がりいただくか、袋のままお召し上がりいただく場合は、袋を立てた状態で蒸気口上部の◁▷の切れ込みから切って、そのまま袋を器としてお召し上がりください。 開封するときはハサミで切ってください。 よく混ぜてお召し上がりください。
---------	---

【COCOMOOGU 公式 SNS アカウント】 Instagram : [@cocomogu_tokyo](#)

「COCOMOOGU」公式 SNS アカウント Instagram を通じて、COCOMOOGU シリーズのアレンジレシピなどを定期的な情報発信していきます。

※1 着色料、酸化防止剤、増粘安定剤、アミノ酸などの調味料、香料のこと

※2 『COCOMOOGU』は、1食(2個)で厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準(2020)」に基づき定められた「栄養素等表示基準」に掲載の栄養素が摂取することが可能です。各商品の栄養素の詳細は COCOMOOGU オンラインストアをご確認ください。