

お湯を注ぐだけの、フリーズドライスープ・味噌汁

「一杯の贅沢®」シリーズから新商品6品が9月2日に登場！

三菱商事ライフサイエンス株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:藤木 洋)は、お湯を注ぐだけで簡単便利なフリーズドライスープ・味噌汁「一杯の贅沢®」シリーズより、「完熟トマトスープ イタリア産オリーブオイル使用」、「オニオンスープ アルペンザルツ岩塩使用」、「揚げなすと生姜のみそ汁」、「ほうれん草とキャベツのみそ汁」、「長ネギのみそ汁」、「根菜のみそ汁」の6つの新商品を、2019年9月2日(月)に全国で発売いたします。



本商品は、オフィスや自宅での食事の一品として、20代~40代をターゲットに開発した商品です。既存の「一杯の贅沢®」ブランド商品8品に、新たなラインナップとなる6品が加わった全14品で、皆様の食卓においしさをお届けいたします。

「一杯の贅沢®」シリーズ サイトURL

<https://www.mcls-ltd.com/products/ippaino-zeitaku/index.html>

【新商品概要】

『一杯の贅沢® 完熟トマトスープ イタリア産オリーブオイル使用』

1. 発売日:2019年9月2日(月)
2. 発売地域:全国
3. 容量:10.0g/食
4. 荷姿:8食/化粧箱×14箱
5. 希望小売価格:オープン価格
6. JANコード:4548175408277
7. 保存方法:直射日光を避け、常温で保存
8. 製品特長:

- (1)完熟トマトと野菜の旨味が広がります。チーズを加え濃厚な味わいに仕上げました。
- (2)オリーブオイルはイタリア産を使用し、香り豊かに仕上げました。



『一杯の贅沢® オニオンスープ アルペンザルト岩塩使用』

1. 発売日:2019年9月2日(月)
2. 発売地域:全国
3. 容量:11.0g/食
4. 荷姿:8食/化粧箱×14箱
5. 希望小売価格:オープン価格
6. JANコード:4548175408260
7. 保存方法:直射日光を避け、常温で保存
8. 製品特長:
 - (1)ソテーした玉ねぎをふんだんに使い、フライドガーリック、パセリ、チーズを加え濃厚な味わいに仕上げました。
 - (2)アルペンザルト岩塩を使用しまろやかな味わいに仕上げました。



『一杯の贅沢® 揚げなすと生姜のみそ汁』

1. 発売日:2019年9月2日(月)
2. 発売地域:全国
3. 容量:9.0g/食
4. 荷姿:8食/化粧箱×14箱
5. 希望小売価格:オープン価格
6. JANコード:4548175401292
7. 保存方法:直射日光を避け、常温で保存
8. 製品特長:
 - (1)インスタント味噌汁で人気のある揚げなすに生姜のアクセントを加えました。
 - (2)揚げなすに使用しているなすは国産です。
 - (3)焼きあごだして上品な味わいに仕上げました。



『一杯の贅沢® ほうれん草とキャベツのみそ汁』

1. 発売日:2019年9月2日(月)
2. 発売地域:全国
3. 容量:11.0g/食
4. 荷姿:8食/化粧箱×14箱
5. 希望小売価格:オープン価格
6. JANコード:4548175404460
7. 保存方法:直射日光を避け、常温で保存
8. 製品特長:
 - (1)人気のあるほうれん草とキャベツを具材に仕上げました。
 - (2)だしはかつおをベースに焼きあごを加えました。



『一杯の贅沢® 長ネギのみそ汁』

1. 発売日:2019年9月2日(月)
2. 発売地域:全国
3. 容量:7.5g/食
4. 荷姿:8食/化粧箱×14箱
5. 希望小売価格:オープン価格
6. JANコード:4548175404477
7. 保存方法:直射日光を避け、常温で保存
8. 製品特長:
 - (1)味噌汁の定番具材の長ネギに青ネギ、油揚げを組み合わせました。
 - (2)甘みがあるまろやかなみそを使用しました。
 - (3)煮干だしをベースに焼きあごを加えました。



『一杯の贅沢® 根菜のみそ汁』

1. 発売日:2019年9月2日(月)
2. 発売地域:全国
3. 容量:7.3g/食
4. 荷姿:8食/化粧箱×14箱
5. 希望小売価格:オープン価格
6. JANコード:4548175404484
7. 保存方法:直射日光を避け、常温で保存
8. 製品特長:

- (1)国産ごぼうと国産ニンジン、国産ネギを具材に使用しました。
- (2)カツオ風味のだしに焼きあごを加え上品な味わいに仕上げました。



【『一杯の贅沢®』シリーズラインナップ】

『一杯の贅沢®』シリーズは、食材の個性を活かし、おいしさを“ぎゅっ”ととじこめ、皆様の食卓においしさをお届けするためにフリーズドライ製法を用いて作ったフリーズドライ製品です。本格的な味噌汁やスープがお湯を注ぐだけで簡単便利においしくお召し上がりいただけます。

■選ぶ楽しみ（毎日楽しめる豊富なラインナップ）



■こだわりの一杯（スープ、みそ汁、お吸い物）



【フリーズドライ製法の特徴】

◆元の色・味・香り・栄養分を損ないにくい製法です

調理した食品を急速に凍結してから、高真空状態で乾燥させる製法。水分が上手に抜けるので、乾燥前の原形を保ちやすく、お湯を注ぐと、すぐに元の食品に戻ります。また、元の色や味、香りをよく保てるのはもちろん、ビタミンやタンパク質などの栄養分を損ないにくい製法です。

◆どこにでも手軽に持ち運べて、簡単に調理できます

フリーズドライのもうひとつの強みはその手軽さです。ご家庭の食卓のもう一品としてはもちろん、ハイキングのお弁当のお供や出張時のホッとしたいひと時に手軽にお楽しみいただけます。

【このリリースに関するお問い合わせ先】

三菱商事ライフサイエンス株式会社 営業企画部

所在地: 〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル 16F

TEL :03-5501-7318 FAX :03-5501-7331