

お湯を注ぐだけの、フリーズドライ味噌汁

「一杯の贅沢®」シリーズから減塩味噌汁3品が新登場！

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:岸本 好司)は、お湯を注ぐだけで召し上がれるフリーズドライ味噌汁「一杯の贅沢®」シリーズより、「減塩根菜のみそ汁」、「減塩長ネギのみそ汁」、「減塩ほうれん草とキャベツのみそ汁」の3つの新商品を、2022年10月11日(火)より全国で発売いたします。



本商品は、近年高まる健康ニーズ、今までの減塩商品では満足しなかった方にお応えするように開発しました。既存の「一杯の贅沢®」ブランド商品12品に、新たなラインナップとなる3品が加わった全15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® 減塩根菜のみそ汁』

1. 発売日:2022年10月11日(火)
2. 発売地域:全国
3. 容量:6.5g/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:4548175421481
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)かつお風味のだしに塩こうじを加え、うま味とコクを付与し、減塩でもおいしく仕上げました。
- (3)「一杯の贅沢®根菜のみそ汁」と比較し、塩分25%カットしました。



『一杯の贅沢® 減塩長ネギのみそ汁』

1. 発売日:2022年10月11日(火)
2. 発売地域:全国
3. 容量:8.0g/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:4548175421474
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)だしはかつおと煮干しを合わせ、塩こうじを加えてうま味とコクを付与し、減塩でもおいしく仕上げました。
- (3)「一杯の贅沢®長ネギのみそ汁」と比較し、塩分25%カットしました。



『一杯の贅沢® 減塩ほうれん草とキャベツのみそ汁』

1. 発売日:2022年10月11日(火)
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:4548175421467
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使用し、食べ応えのある味噌汁に仕上げました。
- (2)かつお風味のだしに塩こうじを加え、うま味とコクを付与し、減塩でもおいしく仕上げました。
- (3)「一杯の贅沢®ほうれん草とキャベツのみそ汁」と比較し、塩分を30%カットしました。



【「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、お吸い物）



■減塩タイプ



【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

Mail: seihin.jp@mcls-ltd.com