

【ひかり味噌 ニュースレター】

食生活が乱れがちな新生活シーズンにオススメ！ ストックしておきたい簡単・お手軽スープ 3 選

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)は、味噌メーカーでありながら、即席みそ汁、スープ春雨など、幅広い加工商品も販売しています。素材の持つおいしさを最大限に生かし、健康志向や簡便性のニーズに対応したそれら商品の中から、新社会人や単身赴任生活を始める方、一人暮らしを始める大学生など、新生活をスタートする人にぴったりのお手軽スープをご紹介します。

ランチのお供やおやつの代わりに、夜食の一品として幅広いシーンでお楽しみいただくことができますので、ご家庭やオフィスでのストックにも最適です。

■ バルで人気の“アヒージョ”がスープ春雨に!?

“スープで巡るヨーロッパの旅”をコンセプトにヨーロッパ各国のバラエティ豊かなスープや料理をベースに開発された『おいしさ選べるスープはるさめヨーロッパ紀行』。3月1日に発売された新商品で、具材やスパイスにもこだわったイタリアン風ミネストローネ、フランス風オニオンスープ(チーズ風味)、イギリス風スコッチブロス(大麦と野菜のスープ)、スペイン風アヒージョの4種類を楽しめます。

参考小売価格:8食入/420円(税別)



※写真はイメージ

■ スーパーフードの“キヌア”も入った低カロリースープ!

野菜と一緒に食べ応えのある穀物(グレイン: Grain)を温かいスープで食べるという、新感覚スタイルの商品『スープグラ』。1食あたり74kcal以下と低カロリーでありながら、たっぷりの野菜や大豆に加え、スーパーフードの“キヌア”も入っていて食べ応え十分な、まさに“食べるスープ”です。

参考小売価格:4食入/400円(税別)、1食入/160円(税別)



■ 塩分が気になる…でもおいしいものを食べたいという人に!

生活習慣病などの診断や栄養指導を実施しているクリニックとのコラボレーション商品『女子栄養大学 栄養クリニック監修 10品目の厳選素材 減塩スープ』。大麦、キヌアといった穀物と寒天など10品目の素材が入ったスープで、まろやかな「鶏白湯」と柚子の風味がアクセントの「和風しょうゆ」の2種をアソート。従来品に対して塩分を25%カットしても変わらぬおいしさを実現しました。

参考小売価格:4食入/400円(税別)、1食入/140円(税別)



● ひかり味噌株式会社ホームページ <http://www.hikarimiso.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌広報事務局 株式会社プラップジャパン 三原・井出・山口

TEL: 03-4580-9104/FAX: 03-4580-9130

MAIL: hikarimiso@ml.prap.co.jp

※ご紹介している商品のサンプルをご要望の方は、お気軽にお問い合わせくださいませ。