

NEWS

1食当たり20mgの“黒豆種皮ポリフェノール”含有 毎日の食事に“黒豆のちから”を！

機能性即席みそ汁の新シリーズ

「脂っぽい料理に 黒豆のちから みそ汁」新発売

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、1食当たり20mgの黒豆種皮ポリフェノール含有の「脂っぽい料理に 黒豆のちから みそ汁」(税込128円)、「同 カップみそ汁」(税込130円)を、2012年9月3日(月)より全国で発売いたします。一般的な大豆(黄大豆)の種皮に比べて、黒豆の種皮に含まれる“ポリフェノール”は含有量が約49倍と多く、健康をサポートするとして注目を集めています。本品は“黒豆種皮ポリフェノール”が、1杯で黒豆約43粒分も含まれ、脂っぽい料理に合うサッパリとした味わいのおみそ汁です。人気の「1杯でしじみ70個分のちから」シリーズに続き、健康サポートを期待できる機能性みそ汁を発売することで、拡大傾向にある即席みそ汁市場のさらなる活性化を図ってまいります。

黒豆種皮ポリフェノールとは？

黒大豆(黒豆)は古来より健康食材として、広く親しまれています。黒大豆にはイソフラボンやたんぱく質、ビタミンB群など多くの成分が含まれていますが、今回弊社が目とした「黒豆種皮ポリフェノール」は、黒大豆の種皮に含まれるポリフェノールで、黒大豆からごく微量しか抽出できない希少な成分です。アントシアニン、プロアントシアニジン、エピカテキン等を特有の比率で含む「黒豆種皮ポリフェノール」は、健康志向の方から注目を集めています。



開発経緯

近年の健康志向により、日々の食生活を重視する方が増え、食生活に無理なく取り入れられる機能性食品は人気を呼んでいます。そこで、1食当たり“黒豆種皮ポリフェノール”20mgを含み、さっぱりとした味わいがクセになる即席みそ汁を開発いたしました。本商品で使用している「黒豆味噌」は、一般的な味噌(赤みそ・白みそ等)に比べてあまり流通していない珍しい味噌です。一般的な味噌(赤みそ・白みそ等)を仕込む時には大豆(黄大豆)を使用しますが、「黒豆味噌」は黒大豆(黒豆)を使用し仕込んでいます。今回、弊社は独自にこの「黒豆味噌」を開発し、既存の味噌と組み合わせ、さっぱりとした味わいに仕立てました。脂っぽい料理と好相性のおみそ汁で、新しい価値・新しい味わいをお楽しみいただけます。

商品特長

- ・1食当たり20mgの黒豆種皮ポリフェノール含有のおみそ汁です。
- ・黒豆の香ばしさと、鰹と煮干の“だし”のおいしさを感じられるサツパリとしたおみそ汁で、脂っぼい料理にぴったりです。
- ・黒豆味噌をブレンドし、バランスの良い味わいが楽しめます。
- ・具には、黒大豆、わかめ、ねぎが入っています。

商品概要

商 品 名	脂っぼい料理に 黒豆のちから みそ汁	脂っぼい料理に 黒豆のちから カップみそ汁
表 示 内 容 量	55.2g (調味みそ 16.1g×3袋、具 2.3g×3袋)	18.4g (調味みそ 16.1g、具 2.3g)
荷 姿	10P×8B	5P×6B
希望小売価格	128円(税込)	130円(税込)
賞 味 期 間	6ヶ月	
発 売 年 月 日	2012年9月3日(月)	
発 売 地 区	全国	

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先: (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454
報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園 広報室 Tel. 03-3432-2519