

# NEWS

こだわりの“真空凍結乾燥”製法 ブロックタイプの即席みそ汁  
**「味噌汁庵(揚げなす・なめこ・とうふ・長ねぎとわかめ・ほうれん草)」**  
**減塩タイプ & アソートタイプ も 同時発売!**

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)では、こだわりの“真空凍結乾燥”製法で乾燥したブロックタイプの即席みそ汁「味噌汁庵 揚げなす」、「同 なめこ」、「同 とうふ」、「同 長ねぎとわかめ」、「同 ほうれん草」(税込105円)を、2012年9月10日(月)より全国で発売いたします。合わせて、減塩タイプと5メニューがそろった「5食アソートタイプ」(税込525円)も同時に発売いたします。手作りのようなおみそ汁が楽しめる1食ずつの即席みそ汁で、減塩タイプやアソートタイプも同時に発売することで、個食需要が高まる市場ニーズに対応した商品を幅広く展開してまいります。

### “真空凍結乾燥製法”とは

“真空凍結乾燥”(フリーズドライ)とは、食品を凍らせて、真空状態にしてから一気に食品の水分を蒸発させる、乾燥方法のことです。1970年に発売した弊社の定番商品「さけ茶づけ」の“鮭フレーク”は、独自の技術によって当時難しいとされていた鮭の真空凍結乾燥に成功し、お茶づけ市場の拡大に大いに貢献しました。今回は、食材のおいしさをそのままに乾燥させ、お湯をかけるとすぐにおいしさが再現できる製法の特長を活かし、ブロックタイプの即席みそ汁で「家庭の手作りのおみそ汁」を再現しました。



《減塩タイプ》



《アソートタイプ》

### 商品特長

- ・こだわりの“真空凍結乾燥”製法で乾燥させたブロックタイプの1食ずつの即席みそ汁です。
- ・“真空凍結乾燥”製法にすることで、お湯を注ぐとすぐに戻り、手作りのようなおみそ汁が出来上がります。
- ・お好みで選べるように5種類の具材をラインナップしました。それぞれの具材に合った味噌を使用しています。
- ・各メニューで塩分を20%カットした“減塩タイプ”や、5メニューをセットにしたアソートタイプもご用意しました。

- ・【揚げなす(合わせ味噌)】…ゴロっと入った揚げなすの甘みが楽しめます。  
揚げなす・白ねぎ・わかめの具入りです。
- ・【なめこ(赤だし)】…なめこ独特の食感と、赤だしのコクがおいしいおみそ汁です。  
なめこ・ねぎ・白髪ねぎ・わかめの具入りです。
- ・【とうふ(白みそ)】…つるんとした豆腐と白みそのまろやかさの相性が抜群です。  
白みそを使用し、豆腐・ねぎ・わかめの具入りです。  
※減塩タイプは、「合わせ味噌」仕立てです。
- ・【長ねぎとわかめ(合わせ味噌)】…大きめの長ねぎの食感がうれしいおみそ汁です。  
長ねぎ・ねぎ・わかめの具入りです。
- ・【ほうれん草(白みそ)】…ほうれん草の甘さが引き立つおいしさです。  
ほうれん草・白ねぎ・わかめの具入りです。  
※減塩タイプは、「合わせ味噌」仕立てです。

## 商品概要

商品名	表示内容量	荷姿	希望小売価格	賞味期限	発売地区
味噌汁庵 揚げなす	9.1g	6P×10B	105円(税込)	12ヶ月	全国
味噌汁庵 なめこ	8.1g				
味噌汁庵 とうふ	7.6g				
味噌汁庵 長ねぎとわかめ	8g				
味噌汁庵 ほうれん草	7.2g				

### 《減塩タイプ》

商品名	表示内容量	荷姿	希望小売価格	賞味期限	発売地区
味噌汁庵 揚げなす減塩	8.6g	6P×10B	105円(税込)	12ヶ月	全国
味噌汁庵 なめこ減塩	6.1g				
味噌汁庵 とうふ減塩	7.2g				
味噌汁庵 長ねぎとわかめ減塩	7.1g				
味噌汁庵 ほうれん草減塩	7g				

### 《アソートタイプ》

商品名	表示内容量	荷姿	希望小売価格	賞味期限	発売地区
味噌汁庵 選べる5メニュー	40g (揚げなす 9.1g、 長ねぎとわかめ 8g、 なめこ 8.1g、とうふ 7.6g、 ほうれん草 7.2g)	10P×4B	525円 (税込)	12ヶ月	全国
味噌汁庵減塩 選べる5メニュー	36g (揚げなす 8.6g、 長ねぎとわかめ 7.1g、 なめこ 6.1g、とうふ 7.2g、 ほうれん草 7g)				

## 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