

NEWS

紙パッケージに変更し、環境にやさしくなりました。

新発売「フリーズドライあさげ 8 袋入」、 「フリーズドライひるげ 8 袋入」、「フリーズドライゆうげ 8 袋入」

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、フリーズドライ粉末タイプの即席みそ汁「フリーズドライあさげ 8 袋入」「フリーズドライひるげ 8 袋入」「フリーズドライゆうげ 8 袋入」(税抜 318 円)を、2022 年 9 月 26 日(月)より全国にて発売いたします。1974 年に発売した本シリーズは、購入者から高い品質満足評価を得ながらも、認知度が低いことが課題になっていました。そこで、本シリーズの魅力を多くの方に知ってもらうことを目的にパッケージを大幅にアップデートしました。デザインは“フリーズドライ製法”のみそを使用していることが伝わりやすい表現に変更。また、これまでのプラスチック製袋形態(ピロー包装)をカートン(紙箱)パッケージにすることにより、売場で目立ちやすく、さらに紙材質にすることでプラスチック使用量を削減し、環境にも配慮したパッケージに生まれ変わりました。



商品特長

- ・フリーズドライ製法の粉末タイプみそを使ったおみそ汁です。(わかめ、ふ、ねぎの具入り)
- ・粉末なので、サツとお椀に空けられて、お湯を注げばすぐに溶けてみその豊かな香りが広がります。
- ・フリーズドライ製法のみそを使用しているなど、商品の魅力がわかりやすいシンプルなデザインにしました。
- ・カートン(紙箱)パッケージにすることで、袋形態中心の売場で目立ちやすくなりました。
- ・パッケージを紙材質にすることでプラスチック使用量が 97%削減見込みとなり、環境にやさしくなりました。

「あさげ」シリーズとは？

「あさげ」は1974 年に粉末タイプとして発売した即席みそ汁です。当時、即席みそ汁は1食10 円が主流の中、“家庭で作るみそ汁の味”を目指して、みそや具・製法にこだわり、1 食40 円で発売しました。高価格ではあったものの、そのおいしさから大変ご好評をいただきました。粉末タイプのヒットを受け、1985 年に生みそタイプを発売し、「生みそタイプみそ汁 あさげ」シリーズは年間3 億食以上を売り上げるロングセラー商品となりました。

よく、「あさげ、ひるげ、ゆうげの違いは何？」といったご質問をいただきますが、弊社商品の「あさげ＝合わせみそ」、「ひるげ＝赤だし」、「ゆうげ＝白みそ」と使用しているみそが異なります。

フリーズドライ製法とは

あらかじめ凍らせた食材を特殊な機械の中で真空状態にし、食材の中の水分を乾燥させる製法のことです。高温にかけず氷の状態のまま水分が抜けるため、色や風味、栄養価が損なわれにくく、また水分が少ないため長期間保存することができます。お湯を注ぐだけですぐに元のおいしさや食感を復元できることも特長です。本シリーズでは、粉末みそにこの製法を使用しています。

商品概要

商 品 名	フリーズドライあさげ 8 袋入	フリーズドライひるげ 8 袋入	フリーズドライゆうげ 8 袋入
表 示 内 容 量	67.2g(8.4g×8 袋)	66.4g(8.3g×8 袋)	64g(8g×8 袋)
荷 姿	5P×12B		
希 望 小 売 価 格	税抜 318 円		
賞 味 期 間	21 ヶ月		
発 売 年 月 日	2022 年 9 月 26 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)永谷園ホールディングス Tel. 03-3432-2519