

NEWS

花椒の香りとしびれる辛さがクセになる 「くらしの和漢 黒胡麻担々風スープ」発売

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)は、薬日本堂監修で、美しく、すこやかな毎日をサポートする“和漢素材”を配合した「くらしの和漢」シリーズより、「くらしの和漢 黒胡麻担々風スープ」(税抜 160 円)を、2019年2月18日(月)より全国で発売いたします。

商品特長

- ・古くから健康によいとされている、黒胡麻をたっぷり使ったスープです。花椒が華やかに香り立ち、本格的な味わいが楽しめます。
- ・薬日本堂監修で、美しく、すこやかな毎日をサポートする、からだにうれしい和漢素材を配合。
- ・5種の和漢素材(黒ごま、なつめ、花椒、唐辛子、クコの実)を配合し、「キレイ」「若々しさ」をサポートする商品です。
- ・化学調味料不使用です。
- ・具は黒ごま、ねぎ、大豆たんぱく、唐辛子が入っています。

“しびれ”料理に欠かせない存在、“花椒”

2018年にぐるなび総研が発表した、その年の世相を象徴する食べ物「今年の一皿」では「しびれ料理」が準大賞に選ばれました。近年、麻婆豆腐や担担麺など、しびれるような辛み成分を持つ山椒、花椒を用いた独特な辛味が支持を広げ、しびれ料理を取り入れる飲食店やしびれ要素を用いた食品が展開されるなど注目が集まっています。



永谷園は「健康もおいしく」。

高齢化社会、ストレス社会などを背景に、ますます健康への関心が高まっています。そのような中、永谷園は「味ひとすじ」の理念のもと、「健康もおいしく」をテーマに“毎日の食事で健康をサポート”する商品を開発してまいります。

くらしの和漢シリーズとは

昨今、女性を中心に人気を集めている「和漢素材」。「くらしの和漢」は、和漢のプロフェッショナルである薬日本堂の監修のもと、バランスを考慮し厳選した和漢素材を永谷園ならではのメニュー開発でおいしく続けられる<インスタント和漢食>に仕上げたブランドです。

※和漢素材：東洋から日本に伝わった植物や動物などの健康素材を、日本人の体質や風土に合わせて発展させたもの。

「薬日本堂」監修

薬日本堂株式会社(社長:河端 雅枝、東京都品川区)は、1969年の創業以来、東洋の健康思想をもとに、ライフスタイルの提案を行っています。本シリーズは本格的な和漢素材配合であることから、知見の深い薬日本堂様に監修していただきました。配合する和漢素材の選定の他、品質なども含めてアドバイスをいただいています。

薬日本堂ホームページ : <https://www.nihondo.co.jp/>

商品概要

商 品 名	くらしの和漢 黒胡麻担々風スープ
テ ー マ	キレイ、若々しさ
和 漢 素 材	5種(黒ごま、なつめ、花椒、唐辛子、クコの実)
表示内容量	24.3g(8.1g×3袋)
荷 姿	10P×8B
希望小売価格	税抜 160 円
賞 味 期 間	12ヶ月
発 売 地 区	全国
発 売 年 月 日	2019年2月18日(月)

その他の「くらしの和漢」シリーズ



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 広報部 Tel. 03-3432-2519