

2021年4月1日

いつでもできたての美味しさを手軽に
4/1『えがお からだ想いのおみそ汁 匠の味』新発売

株式会社えがお（代表取締役社長 北野忠男 / 所在地：熊本市東区東町 4-10-1）は、お湯を注ぐだけでいつでもできたての美味しさを味わえる、フリーズドライ製法の『えがお からだ想いのおみそ汁 匠の味』を4月1日より販売開始しました。

みそ、しょうゆ、漬物、納豆など、日本では古くから様々な発酵食品が親しまれています。特に「みそ」は、旬の野菜やその土地の滋味を手軽に摂れる「おみそ汁」として、日本の食文化と人々の健康を支えてきました。近年では、みその健康への働きが解明されつつあり、おみそ汁は「健康的でおいしい料理」として世界から注目されています。体にいいと分かっているにもかかわらず、現代ではおみそ汁を手づくりする時間もあまりなく、おみそ汁が食卓にあがる回数も少なくなっています。そんな現代人に、手間ひまかけてつくるおみそ汁のおいしさと健康への願いを、手軽な形で届けたい、毎日の健康づくりを応援したいという想いで開発しました。10種類のバリエーション豊富な味を日替わりで楽しめます。



味わいを引き立て合う相性のよい組み合わせ

素材の味を引き立たせるために、具材に合わせて、みそ・だしを厳選し、組み合わせを変えています。また素材の味・食感をしっかり楽しんでいただくために、具材の大きさや量にこだわり、一杯ごとにしっかり食べ応えのあるおみそ汁に仕上げました。

化学調味料不使用

お客様の健康づくりを支えるおみそ汁だからこそ、お客様の安心を第一に考え、化学調味料・保存料・砂糖・香料・着色料を使用せず、素材の良さを最大限に活かしました。


発酵食「みそ」に、3つの発酵素材をプラス

発酵食のおみそ汁に、サプリメントで大人気の黒酢に加え、米麹・乳酸菌 30 億個の 3つの発酵素材を加えました。麹菌や乳酸菌、酵素が体内環境にアプローチ。おみそ汁にすることで、具材の栄養も残さず摂取できます。

NEWS RELEASE



■商品概要

商品パッケージ 	商品名	えがお からだ想いのおみそ汁 匠の味
	価格	税込 4,050 円
	内容量	〈揚げなすと生姜〉 7.6g×3 食 〈豚汁〉 9.0g×3 食 〈もずくとめかぶ〉 9.2g×3 食 〈なめこ〉 6.7g×3 食 〈とうふと小松菜〉 8.0g×3 食 〈根菜〉 6.8g×3 食 〈あおさ〉 7.0g×3 食 〈きのこ〉 7.6g×3 食 〈長ねぎ〉 7.6g×3 食 〈キャベツとほうれん草〉 9.9g×3 食 ※1 箱に 10 種類×1 食 計 10 食入りを 3 箱お届け(30 食分)
	賞味期限	製造から 1 年
	飲用方法	袋の中身をお椀に入れ、熱湯を約 160ml 注いでよくかき混ぜる。好みにより、お湯の量を加減する。

とうふと小松菜  <p>料理を引き立てる名脇役。 定番のとうふに食感のよい小松菜をプラス。旨味のバランスもよく、いろいろな料理に合います。</p> 	なめこ  <p>とろっとまろやかな味わい。 なめこ特有の食感、みその深いコクとかつおだしの旨味が相性抜群。</p> 	もずくとめかぶ  <p>海の香りとシャキシャキ食感。 かつおとしいたげが香る合わせだしが、海の幸の味わいを引き立てます。</p> 	豚汁  <p>芳醇な香りと深い味わい。 食欲をそそるかつおだしの香りと、豚肉と野菜のコクがお椀いっぱい広がります。</p> 	揚げなすと生姜  <p>甘味と辛味の絶妙なバランス。 まろやかな合わせみそに、なすの甘さがとろける一品。生姜がピリッと引き締めます。</p> 
キャベツとほうれん草  <p>野菜の甘みと満足感。 かつおと昆布のだしとまろやかな米みそが、野菜本来のやさしい甘みを引き立てます。</p> 	長ねぎ  <p>シンプルなのにコク深い。 長ねぎのシンプルなおいしさを、合わせみそと重ねだして味わい深く仕上げています。</p> 	きのこと  <p>香り高いしめじとしいたげ。 山の幸の豊かな香りと繊細な味わいを、米みそとかつおだしが引き立てます。</p> 	あおさ  <p>ふわっと香る磯の味わい。 なめらかなあおさに、かつお・昆布・煮干しの海の合わせだしがマッチ。磯の香りが広がります。</p> 	根菜  <p>豊かな食感と懐かしい風味。 米みそとかつおだしのコンビが、れんこんの食感とごぼうの風味を引き立てる、懐かしい味わい。</p> 

商品の購入はコチラから⇒えがお公式通販サイト (<https://www.241241.jp>)