

報道関係各位

～「簡単・便利・おいしい」フリーズドライのお味噌汁！～  
 - こだわりの国産具材100%使用、着色料、合成保存料、化学調味料無添加 -  
**「仁丹のおみそ汁セット」新発売**

森下仁丹株式会社(本社:大阪市中央区/代表取締役:駒村純一)は、2007年12月1日より、着色料、合成保存料、化学調味料無添加の「仁丹のおみそ汁セット」を通販限定で新発売いたしました。価格は、10袋入 1,575円(税込)、30袋入 4,725円(税込)、60袋入 9,000円(税込)、100袋入 14,500円(税込)です。

今回発売しました「仁丹のおみそ汁セット」は、「ほうれん草」、「たまねぎ」、「まいたけ」、「しめじ」、「あおさ」の5種類の味と香りをセットにしました。海と山と大地の5種類の具材にはすべて国産品をたっぷりを使用し、6種類の味噌の中から、それぞれの具材にあわせて調合した特製味噌を使用しています。フリーズドライ製法なので、素材の栄養や形がそこなわれにくく、作りたてのおいしさを手軽にお召し上がり頂ける本格的なおみそ汁です。

メインターゲットは、一人暮らしの高齢者です。一つずつ個包装になっているので、いつでも、どこでも、手間をかけることなく、一人分のお味噌汁を作る事ができます。その他の一人暮らしの方や単身赴任のお父さんにもぴったりの商品です。10袋・30袋・60袋・100袋入りの販売なので、好きな量を購入できてとても便利です。初年度販売目標は、2千万円です。

商品の特徴、詳細は次頁を参照してください

画像ご入用の方は、お手数ですが [h-nagao@kyodo-pr.co.jp](mailto:h-nagao@kyodo-pr.co.jp)(長尾)か下記連絡先(共同PR株式会社)までご連絡いただければ幸いです。

### 【開発背景】

森下仁丹では百年人生を応援することを企業理念としています。百年人生を健康的に生活するためには、日々の食生活が重要です。毎日を健康で過ごしたいと願うお客様に安心・安全な健康食品をご提供するとどまらず、一般食品の分野でもお手伝いしたいと日々考えて参りました。弊社のお客様には高齢の方が多くいらっしゃいます。その方々のお声をうかがっていると、一人分の食事は作りづらく、作りすぎた分を2、3日かけて食べきる、という現状が多々あることが分りました。また、いろいろな材料を常に揃えておくことも、使い切れず、難しいというお悩みもお聞きました。そこで、日本人が毎日のように食べるおみそ汁を手軽にお楽しみいただくために、フリーズドライのおみそ汁『仁丹のおみそ汁セット』を開発しました。

### 【製品内容】

商品名	仁丹のおみそ汁セット
価格	・10袋(5種×2食)/1,575円(税込) ・30袋(5種×6食)/4,725円(税込) ・60袋(5種×12食)/9,000円(税込) ・100袋(5種×20食)/14,500円(税込)
種類	・ほうれん草おみそ汁 ・たまねぎのおみそ汁 ・まいたけのおみそ汁 ・しめじのおみそ汁 ・あおさのおみそ汁
販売ルート	通信販売ルート
発売日	2007年12月1日



### 【商品についてのお問い合わせは】

森下仁丹株式会社 フリーダイヤル 0120-181-109 URL:<http://www.181109.com/>

### 【リリースについてのお問合せは】

共同PR株式会社 担当:長尾・村山 TEL:03-3571-5275 FAX:03-3574-0316

## [6種の味噌を調合]

味噌は最近注目されている発酵食品です。発酵によって様々な成分が生まれ、それらが健康に役立つと言われています。また、体に必要な必須アミノ酸やビタミン類、ミネラル類も豊富です。健康のためにも是非毎日摂取したい味噌を具材の特徴にあわせて調合し、『仁丹のおみそ汁』に仕立てました。



## [5種類のおみそ汁]

### 合わせみそ：ほうれん草のおみそ汁



食塩相当量: 1.7g

エネルギー: 30kcal

シャキッとした国産のほうれん草を厳選。ほうれん草の風味とかつおだしの利いた味わいは、なじみ深いご家庭の味です。

具材

ほうれん草・ねぎ・わかめ

味噌のブレンド比

①(味のしまった米味噌) 五

②(甘味のある米味噌) 五

### 合わせみそ：たまねぎのおみそ汁



食塩相当量: 1.6g

エネルギー: 35kcal

具材のたまねぎは国産。その豊かな甘味を引き出すために3種類の味噌をブレンド。かき卵も加え、こくのある美味しさに仕上げました。

具材

たまねぎ・かき卵・わかめ

味噌のブレンド比

①(味のしまった米味噌) 六

③(柔らかい味の白味噌) 三

④(京都の西京味噌) 一

### 合わせみそ：まいたけのおみそ汁



食塩相当量: 1.5g  
エネルギー: 32kcal

国産の滋味豊かなまいたけを使用。やや甘めのあっさり味で、まいたけの風味を引き立てました。ゆずの香りも生きています。

具材

まいたけ・ねぎ・わかめ・ゆず

味噌のブレンド比

②(甘味のある米味噌) 六

④(京都の西京味噌) 四

### 合わせみそ：しめじのおみそ汁



食塩相当量: 1.6g  
エネルギー: 31kcal

国産しめじがたっぷり。西京味噌を合わせた柔らかかで上品な味わいが自慢。三つ葉が味にアクセントを添えています。

具材

しめじ・みつば・わかめ

味噌のブレンド比

②(甘味のある米味噌) 六

④(京都の西京味噌) 四

### 赤だし：あおさのおみそ汁



食塩相当量: 1.7g  
エネルギー: 30kcal

あおさは島原産。風味豊かな赤味噌に数種類のだしを加えて、美味しさを整えました。あおさと山椒で味噌の香りも引き立ちます。

具材

あおさ・わかめ

味噌のブレンド比

⑤(仙台の赤味噌) 五

⑥(渋み・酸味を持った赤味噌) 五

## 製品概要

商品名	仁丹のおみそ汁セット
内容量/価格	10袋(5種×2食)/1,575円(税込) 30袋(5種×6食)/4,725円(税込) 60袋(5種×12食)/9,000円(税込) 100袋(5種×20食)/14,500円(税込)
種類	ほうれん草のおみそ汁(合わせみそ/ほうれん草・ねぎ・わかめ) たまねぎのおみそ汁(合わせみそ/たまねぎ・かき卵・わかめ) まいたけのおみそ汁(合わせみそ/まいたけ・ねぎ・わかめ・ゆず) しめじのおみそ汁(合わせみそ/しめじ・みつば・わかめ) あおさのおみそ汁(赤だし/あおさ・わかめ・山椒)
剤形	フリーズドライ
召し上がり方	中身をお椀に入れ、熱湯をお椀8分目(160ml)まで注いで軽くかき混ぜ10秒間お待ちください。
賞味期限	製造日より1年後
流通方法	通販限定