

2008年8月5日

報道関係各位

～不足がちなビタミン・ミネラルの補給で、元気に夏を乗り切ろう！～

「仁丹の海藻しっかり和風スープ」

8月5日(火)より新発売

- こだわりの国産具材100%使用、香料、着色料、合成保存料、化学調味料無添加 -

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、昨年12月に発売して大好評だった「仁丹のおみそ汁セット」に続き、2008年8月5日(火)より通販限定で香料、着色料、合成保存料、化学調味料無添加の「仁丹の海藻しっかり和風スープ」を新発売いたします。価格は、12食入 1,890円(税込)、36食入 5,670円(税込)、60食入 9,000円(税込)、96食入 14,000円(税込)です。

「仁丹の海藻しっかり和風スープ」は、産地限定の国産海藻「三陸産わかめ」、「沖縄産もずく」、「有明産のり」にそれぞれ「かつお」、「いりこ」、「こんぶ」の和風だしをセットにした〈三陸産わかめのスープ〉〈沖縄産もずくのスープ〉〈有明産のりのスープ〉の3種類です。塩分控えめで、それぞれの和風だしが国産海藻の味と風味を引き立て、味わいのある滋味深いスープに仕上げました。


「仁丹のおみそ汁セット」と同様、具材100%国産で、着色料、合成保存料、化学調味料無添加のフリーズドライ製法です。素材本来のおいしさや栄養素がそこなわれにくく、お湯を加えるだけで10秒で出来上がります。汗をかく夏は、水分とともにビタミン・ミネラルが不足がちです。「仁丹の海藻しっかり和風スープ」は、海の恵みが豊富な海藻を手軽に摂れる、暑い夏にぴったりの商品です。

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(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。

【製品概要】

商品名	仁丹の海藻しっかり和風スープ	製品画像 
価格	・12食入(3種×各4食入)/1,890円(税込) ・36食入(3種×各12食入)/5,670円(税込) ・60食入(3種×各20食入)/9,000円(税込) ・96食入(3種×各32食入)/14,000円(税込)	
種類	三陸産わかめのスープ (かつおだし仕立て/わかめ・かき卵・白ねぎ・青ねぎ) 沖縄産もずくのスープ (いりこだし仕立て/もずく・かき卵・青ねぎ) 有明産のりのスープ (こんぶだし仕立て/のり・かき卵・青ねぎ・しいたけ)	
販売ルート	通信販売ルート	
発売日	2007年8月5日(火)	

【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・林 TEL:03-3571-5275 FAX:03-3574-0316

【3種類の海藻しっかり和風スープ】

三陸産わかめのスープ：かつおだし仕立て

三陸産わかめとかつおだしの味わいが食欲をそそる

内容量 / 1袋あたり (5.5g)

具材 / わかめ、かき卵、白ねぎ、青ねぎ

食塩相当量 / 1.2g

製品画像



沖縄産もずくのスープ：いりこだし仕立て

沖縄産もずくを使用したあっさりした味わい

内容量 / 1袋あたり (4.5g)

具材 / もずく、かき卵、青ねぎ

食塩相当量 / 1.1g

製品画像



有明産のりのスープ：こんぶだし仕立て

有明産のりを使用した香ばしい味わい

内容量 / 1袋あたり (6g)

具材 / のり、かき卵、青ねぎ、しいたけ

食塩相当量 / 1.0g

製品画像



製品概要

商 品 名	仁丹の海藻しっかり和風スープ
内容量 / 価格	12食入(3種×各4食入)/1,890円(税込) 36食入(3種×各12食入)/5,670円(税込) 60食入(3種×各20食入)/9,000円(税込) 96食入(3種×各32食入)/14,000円(税込)
種 類	三陸産わかめスープ(かつおだし仕立て / わかめ・かき卵・白ねぎ・青ねぎ) 沖縄産もずくのスープ(いりこだし仕立て / もずく・かき卵・青ねぎ) 有明産のりのスープ(こんぶだし仕立て / のり・かき卵・青ねぎ・しいたけ)
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