

NEWS

水にもすぐ溶ける！ 料理でも使いやすい粉末みそ汁 あさげ・ひるげ・ゆうげ

株式会社 永谷園(社長:飯塚 弦二郎、東京都港区)が 1974 年に発売したドライタイプの即席みそ汁「あさげ 6 袋入」「ひるげ 6 袋入」「ゆうげ 6 袋入」(税抜 220 円)は、鰹だしのコクをより強くするため、これまで使用していた枕崎産鰹荒節に加え、コクが強い宗田節を加えることでだし感をアップし、2018 年 5 月頃より順次リニューアル発売いたします。また、サッとだしてすぐ溶けるという特長を活かした様々なアレンジレシピをパッケージに加えました。水でも簡単に溶けるため、これからの春夏シーズンにもピッタリな冷やしアレンジもおすすすめです。だしの旨みとみその豊かな味わいをおみそ汁としてだけでなく幅広くお楽しみいただくご提案を、広く展開してまいります。



【夏におすすめ！「あさげ」を使ったそうめんつゆアレンジ】

料理にもサッと使える！アレンジ自由自在♪

ドライタイプの「あさげ」シリーズは、フリーズドライ(真空凍結乾燥)のみそを使った粉末タイプで、サッと溶けてすぐ楽しめるので、忙しい朝やお弁当、旅先など、さまざまなシーンで幅広い世代の方にご愛顧いただいています。“サッと溶ける”ことから調理の際にも使い勝手が良く、だしの効いた味わいでこれだけで味が決まるので、多彩なメニューが手軽に楽しめます。また、水でも“サッと溶ける”ため、冷やしアレンジも楽しめ、夏の定番のそうめんの“つけつゆ”としても楽しめます。小袋の裏面で、下記一例の他、炒め物やトーストメニューなど様々なアレンジレシピをご紹介します。



【「ひるげ」を使ったアレンジレシピ一例】

焦がしみそチャーハン / みそ煮込みうどん

【「ゆうげ」を使ったアレンジレシピ一例】

焦がしみそチャーハン / 白みその和風クリームパスタ

「あさげ」シリーズとは？

「あさげ」は 1974 年にドライ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、みそや具・製法にこだわり1食 40 円で発売しました。高値ではあったものの、そのおいしさから大変ご好評をいただきました。ドライ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。

商品特長

- ・粉末タイプの即席みそ汁です。
- ・あさげ：「合わせみそ」のおみそ汁です。わかめ、ふ、ねぎの具入りです。
- ・ひるげ：「赤だし」のおみそ汁です。わかめ、ふ、ねぎの具入りです。
- ・ゆうげ：「白みそ」のおみそ汁です。わかめ、ふ、ねぎの具入りです。

商品概要

商 品 名	あさげ 6 袋入	ひるげ 6 袋入	ゆうげ 6 袋入
表 示 内 容 量	50.4g	48g	49.8g
荷 姿	10P×6B		
希 望 小 売 価 格	税抜 220 円		
賞 味 期 間	12ヶ月		
販 売 場 所	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 広報部 Tel. 03-3432-2519