

NEWS

フリーズドライ
商品

フリーズドライなので お湯を注ぐだけで簡単！

かんたんできたて逸品

FDブロック「オニオングラタンスープ」「^{サンラータン}酸辣湯」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、フリーズドライ(真空凍結乾燥)製法で乾燥させたブロックタイプ(以下、FD ブロック商品)のスープ「オニオングラタンスープ」、「酸辣湯」(税抜 190 円)を、2015 年 8 月 17 日(月)より全国で発売いたします。

開発経緯

FDブロック商品は、食材のおいしさをそのまま乾燥させ、お湯をかけたただけですぐにそのおいしさが再現できることから、近年注目されており、また、個食ニーズの高まりや利便性・保存性が支持され市場は拡大傾向にあります。弊社では、FDブロック商品として「味噌汁庵」シリーズ(即席みそ汁)、「大人御膳」シリーズ(お茶づけの素・雑炊・おしるこ)、にゅうめん、親子丼、お吸いもの、白和え、中華粥、フルーツティー等と幅広く展開しております。今回は、具材がしっかり味わえる本格的なスープを開発いたしました。



商品特長

- ・お湯を注ぐだけで、具材がたっぷり味わえるスープが簡単に出来上がります。
- ・食べごたえがあるので、ランチのお供にも最適です。

【オニオングラタンスープ】

- ・パンとたっぷりのチーズが入った、食べごたえのあるオニオングラタンスープです。
- ・スープはチキンスープをベースに、国産たまねぎの甘みが楽しめるコク深い味わいです。
- ・具材は炒めたまねぎ、チーズ、パンです。

【酸辣湯】

- ・酸辣湯の特長である酸味と辛味を効かせ、具材がたっぷり入ったとろみのある中華スープです。
- ・黒酢とごま油が特長のスープに、おぼろ豆腐に加えてたけのこ、きくらげ等で食感も楽しい本格的な味わいです。
- ・具材はおぼろ豆腐、たけのこ、きくらげ、ねぎ、かきたまごです。

商品概要

商 品 名	オニオングラタンスープ	酸辣湯
表 示 内 容 量	12.2g	11.7g
荷 姿	6P×10B	
希 望 小 売 価 格	税抜 190 円	
賞 味 期 間	12 カ月	
発 売 地 区	全 国	
発 売 年 月 日	2015 年 8 月 17 日(月)	

フリーズドライ(真空凍結乾燥)製法とは

フリーズドライ(真空凍結乾燥)とは、食品を凍らせたまま、真空状態で水分を取り除く乾燥方法のことです。1970年に発売した弊社の定番商品「さけ茶づけ」の“鮭フレーク”は、独自の技術によって当時難しいとされていた鮭のフリーズドライに成功し、お茶づけ市場の拡大に大いに貢献しました。

その他 FD ブロック商品



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 広報室 Tel. 03-3432-2519