

# NEWS

人気のグラノーラをスープで楽しむ♪  
一日の始まりは スープから！

## 「スープで食べるグラノーラ 3種のチーズポタージュ」

株式会社 永谷園(社長:永谷 泰次郎、東京都港区)は、最近の健康意識の高まりや素材のおいしさから人気の高いグラノーラを使ったスープ「スープで食べるグラノーラ」シリーズより新メニュー「スープで食べるグラノーラ 3種のチーズポタージュ」(税抜 150円)を、2015年2月23日(月)より全国のコンビニエンスストアで先行発売いたします。

### 開発経緯

「グラノーラ」とは、オーツ麦などをハチミツ等のシロップと混ぜてオーブンで焼いたもので、そのまま食べられる手軽さから、近年の健康意識の高まりとともに、朝食やおやつとして楽しめると女性を中心に大変注目を集めています。グラノーラは牛乳やヨーグルトをかけるだけでなく、スープとも相性が良いということから、女性をターゲットとした新価値のあるグラノーラ入りスープを開発いたしました。「食べるスープ」として、グラノーラに加え、他の具材の彩りやおいしさが楽しめる、朝食でも食べやすいスープに仕立てました。「コーンスープ」「じゃがいものポタージュ」に続く新メニューとして「3種のチーズポタージュ」を新発売いたします。



### 商品概要

商 品 名	スープで食べるグラノーラ 3種のチーズポタージュ
表 示 内 容 量	30.8g
荷 姿	6P×10B
希 望 小 売 価 格	税抜 150円
賞 味 期 間	9ヵ月
発 売 地 区	全国コンビニエンスストア先行発売
発 売 年 月 日	2015年2月23日(月)

### 商品特長

- ・人気のグラノーラが入ったスープで、グラノーラの新しい食べ方が楽しめます。
- ・お湯はもちろん、冷たい牛乳を入れてもおおいしくお召し上がりいただけます。
- ・甘みのあるグラノーラとチーズのコクは相性がよく、朝食はもちろん、ランチにもピッタリです。
- ・女性にうれしい食物繊維入りです。
- ・3種のチーズポタージュ : グラノーラに加えて、にんじん・オニオン・パセリの具材入りです。カマンベール・チェダーチーズ・ゴルゴンゾーラの3種類のチーズのコクを活かし、グラノーラとの相性も考えた濃厚な味わいのスープです。

### 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