

NEWS

伸長する“フリーズドライ粉末みそ汁”から、試しやすい1食タイプ
「フリーズドライあさげ 1袋」「同ひるげ 1袋」「同ゆうげ 1袋」
「同 1杯でしじみ 70個分のちからみそ汁 1袋」
「同 1杯でしじみ 70個分のちからみそ汁 減塩 1袋」新発売

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、フリーズドライ粉末みそ汁シリーズから、おいしさはそのままに、使い切り設計でより試しやすくなった 1食タイプの「フリーズドライあさげ 1袋」「同ひるげ 1袋」「同ゆうげ 1袋」「同 1杯でしじみ 70個分のちからみそ汁 1袋」「同 1杯でしじみ 70個分のちからみそ汁 減塩 1袋」(税抜 70円)を 2025年3月3日(月)より全国で新発売いたします。



調理例



◆フリーズドライ製法でみそ汁をより手軽に美味しく

「あさげ」は 1974 年の発売当初、フリーズドライタイプからスタートしました。その後生みそタイプが主流となるなか、近年では簡便性、軽量、保存性などが再評価され、フリーズドライ粉末みそ汁が注目されています。

既存のカートンタイプに本商品 1食タイプが加わることで、より手軽にお好きなシーンでお好みの味をお選びいただけます。フリーズドライ粉末みそと、具が1袋に入っているので、すぐに作れて持ち運びも楽々、常温保存でもおいしさが長持ちします。お湯を注ぐだけでサッと溶けて香り立つ、商品毎のみそ本来の風味をお楽しみください。

フリーズドライ製法: フリーズドライとは「真空凍結乾燥法」とも言い、食品内の水分を凍結して氷の状態にし、それを真空下で氷から直接水蒸気に変化させ、食品内の水分を減少させる乾燥技術です。加熱が少ないため素材の形状や色や香りが損なわれにくく、長期期間の保存が可能です。

◆商品特長 : 試しやすい使い切り設計！

・「フリーズドライあさげ 1袋」

2種類の米みそを使用した“合わせみそ”の「あさげ」。だしと合わせみそのバランスが良く、旨味があり、白いご飯によく合います。

・「フリーズドライひるげ 1袋」

豆みそを使用した“赤だしみそ”の「ひるげ」。コクがあるのに酸味であっさりとしたキレのある味わいが特徴です。脂がのった料理ともよく合います。

・「フリーズドライゆうげ 1袋」

“白みそ”を使用したまろやかな甘口の「ゆうげ」。メイン料理の味を邪魔しない上品な味わいです。

・「フリーズドライ 1杯でしじみ 70個分のちからみそ汁 1袋」

1杯でしじみ 70個分相当のオルニチン※が摂取できる、しじみのうまさをギュッと濃縮した味わい。お酒好きな方の健康志向にもお応えする“合わせみそ”のみそ汁です。

※オルニチンはアミノ酸の一種で、体のあらゆるところで健康維持に重要な働きをします。しじみに多く含まれることが知られています。

・「フリーズドライ 1杯でしじみ 70個分のちからみそ汁 減塩 1袋」

上記「同 1杯でしじみ 70個分のちからみそ汁 1袋」と比べ、ナトリウムを 25%カットした減塩タイプです。

◆関連商品「フリーズドライ粉末みそ汁」ラインナップ



<商品担当者から一言> 永谷園マーケティング本部 松田 康汰



—まずは一杯、お試しください！

赤だしの「ひるげ」、白みその「ゆうげ」、しじみのみそ汁など、試しやすい1食タイプを各種ラインナップしました。普段「あさげ」しか飲まない方も、いつもと違う味をお召し上がりください。

・あさげシリーズ ブランドサイト

<https://www.nagatanien.co.jp/brand/asage/>

・1杯でしじみ 70個分のちからみそ汁シリーズ ブランドサイト

<https://www.nagatanien.co.jp/brand/shijimi70/>



あさげ

味噌のタイプ	合わせみそ		
口当たり	甘味	●	酸味
旨味	控えめ	●	強め
コク	すっきり	●	濃厚



ひるげ

味噌のタイプ	赤だしみそ		
口当たり	甘味	●	酸味
旨味	控えめ	●	強め
コク	すっきり	●	濃厚



ゆうげ

味噌のタイプ	白みそ		
口当たり	甘味	●	酸味
旨味	控えめ	●	強め
コク	すっきり	●	濃厚

商品概要

商 品 名	フリーズドライ あさげ 1袋	フリーズドライ ひるげ 1袋	フリーズドライ ゆうげ 1袋	フリーズドライ 1杯 で 70 個分のちから みそ汁 1袋	フリーズドライ 1杯 で 70 個分のちから みそ汁 減塩 1袋
表 示 内 容 量	8.4g	8g	8.3g	8.1g	8.1g
希望小売価格	税抜 70 円				
賞 味 期 間	21 ヶ月			12 ヶ月	
発 売 年 月 日	2025 年 3 月 3 日(月)				
発 売 地 区	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
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. 0120-919-454
Tel. 03-3432-2519