



NEWS RELEASE

2015.3.2

素材とだしにこだわった和食スープ

「旨だし膳 おとうふの豆乳仕立てスープ」

「旨だし膳 おとうふのごま豆乳仕立てスープ」を2015年3月16日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長：三浦 善功）は、「旨だし膳 おとうふの豆乳仕立てスープ」「旨だし膳 おとうふのごま豆乳仕立てスープ」を3月16日(月)に全国で新発売します。

**帆立、昆布、鰹の3種のだしに、まろやかな豆乳を加えたスープで
大きくなめらかな豆腐を食べる、新しい和風カップスープ誕生！**

カップ入りスープの新ブランド「旨だし膳」は、素材とだしにこだわった和風スープと、独自に開発したなめらかな食感の「フリーズドライ豆腐」が特徴です。

その第1弾として、帆立、昆布、鰹の3種のだしに豆乳の旨みを加えた上質なスープ2品を発売します。「おとうふの豆乳仕立てスープ」は、具材のゆずが醸し出す爽やかな風味が特徴で、「おとうふのごま豆乳仕立てスープ」は、すりごまの風味とみそのコクを利かせて濃厚な味わいに仕上げました。だしにこだわった豆乳仕立てのスープで、なめらかな豆腐の食感を味わってください。





■商品特徴

「旨だし膳 おとうふの豆乳仕立てスープ」

スー プ：帆立、昆布、鰹の3種のだしに、豆乳の旨みを加えた上質なスープ。

具 材：なめらかな食感が特徴のフリーズドライ豆腐、爽やかな香りが特徴のゆず、ネギ。

調理時間：熱湯 30 秒。

「旨だし膳 おとうふのごま豆乳仕立てスープ」

スー プ：帆立、昆布、鰹の3種のだしに、豆乳の旨みを加えた上質なスープ。すりごまの風味、みそのコクを利かせて濃厚な味に仕上げました。

具 材：なめらかな食感が特徴のフリーズドライ豆腐、ネギ。

調理時間：熱湯 30 秒。

■商品概要

商品名	旨だし膳	
	おとうふの豆乳仕立てスープ	おとうふのごま豆乳仕立てスープ
内容量	17g	20g
JANコード	4902105061572	4902105061466
ITFコード	14902105061579	14902105061463
食数 / 荷姿	1 ケース 6 食入×2 合わせ	
希望小売価格	170 円 (1 食/税別)	
発売日	2015 年 3 月 16 日(月)	
発売地区	全国	