



NEWS RELEASE

2017.12.25

甘酒売上 No.1 の「森永甘酒」とおとうふスープのコラボレーション！ 「旨だし膳 おとうふの甘酒豆乳仕立てスープ」を2018年1月8日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、「旨だし膳 おとうふの甘酒豆乳仕立てスープ」を1月8日(月)に全国で新発売します。

ホッと一息リラックス
森永甘酒の味わいをイメージした、おとうふスープ



「旨だし膳」シリーズは、素材とだしにこだわったスープとふわふわした食感のおとうふで、上質な“和食”のおもてなしを表現したカップ入りスープです。

今回、甘酒売上 No. 1^{*1} の「森永甘酒」とコラボレーションした「おとうふの甘酒豆乳仕立てスープ」を発売します。酒粕、米麴入り^{*2} の「森永甘酒」の粉末に豆乳を加え、帆立、昆布、鰹の3種類のだしで仕上げた優しい味わいのスープです。

“甘酒の日^{*3}”でもある大寒の時期にぴったりな、じんわりぽかぽか温まる“和”のスープをぜひお楽しみください。

*1 出典：インテージ SRI データ、甘酒市場、2016年11月～2017年10月、推計販売金額（全国 SM、CVS、DRUG）

*2 原材料に使用している粉末甘酒に、酒粕、米麴が含まれています。

*3 二十四節気の大寒は1年中で最も寒い時期にあたり、疲れを癒し、身体が温まる飲み物として甘酒が最も飲まれていることから、2009年に“甘酒の日”と制定されました。2018年は1月20日です。



■商品特長

スープ：「森永甘酒」の粉末に豆乳を加え、帆立、昆布、鰹の3種類のだしで仕上げた、優しい味わいのスープ。(酒粕使用アルコール分 1%未満)

具材：大きくなめらかな食感の豆腐、ネギ。

調理時間：熱湯 30 秒。

■「森永甘酒」について

1969年にビン入りで誕生し、1974年に缶入りを発売して以来、40年以上にわたって販売されているロングセラー商品です。

酒粕の深いコクと、米麴のやさしい甘みにこだわった、日本で一番売れている甘酒です。

[公式サイト] <http://www.morinaga.co.jp/amazake/>



甘酒 190g



甘酒粉末タイプ 100g

■商品概要

商品名	旨だし膳 おとうふの甘酒豆乳仕立てスープ
内容量	15g
JANコード	4902105064092
ITFコード	14902105064099
食数 / 荷姿	1 ケース 6 食入×4 合わせ
希望小売価格	170 円 (1 食/税別)
発売日	2018 年 1 月 8 日 (月)
発売地区	全国