

即席“オートミール” 4品 新登場！ ～ エシカルな商品へ ～

旭松食品株式会社（本社：大阪市、社長：木下博隆）は、2022年3月1日より、即席カップタイプの“オートミール” 第3弾として「めんたいこ風味」、「だし醤油たまご風味」、「鶏白湯風味」、「ほたてバター風味」の4品を全国発売いたします。



「めんたいこ風味」 他3品

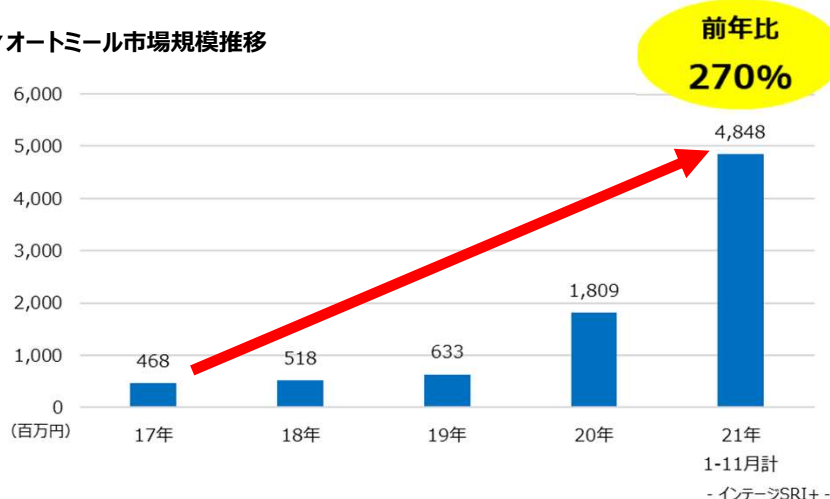
＜商品特長＞

- ▶ 熱湯1分！ 簡単便利な即席カップタイプのオートミール。
- ▶ 精白米の約18倍の食物繊維が満腹感を高め、1食でしっかり満足！
- ▶ 美味しさとフードロス削減を実現するために、アップサイクルな液体調味料にこだわりました。



※詳細情報は別紙参照

▼オートミール市場規模推移



本件に関するお問い合わせ先

■ 報道関係者様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 担当： 山口 TEL：06-6306-5301

■ お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020

受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

<別紙>

1. 商品コンセプト

オートミールをごはんの代わりにする「米化オートミール」がSNSを中心に注目を集めており、市場はさらに拡大しています。健康や美意識の高い女性に向け、ごはんに合うフレーバーを商品化しました。

2. 新フレーバー

そのままであれば廃棄されてしまうような食材に工夫を加えて新しい食品に生まれ変わらせる「アップサイクルフード」。美味しさとフードロス削減を実現するために、液体調味料にこだわり、ヘルシーかつ本格的な味わいをお楽しみいただけます。

めんたいこ風味

昆布加工品製造時のボイル工程で残る煮汁を活用した昆布エキスを使用しています。
これは昆布の旨味が強い一番だしであり、明太子の辛さによく合い、より旨味を引き立てています。

だし醤油たまご風味

かつおの刺身やたたき製造時に残る粉状になった身を活用したかつおエキスを使用しています。
このエキスは酵素分解されており、かつおだしの旨味を感じられ、たまごの風味とよく合います。

鶏白湯風味

食鳥処理で取り除かれた国産鶏骨を活用したエキスを使用しています。この鶏骨は美味しさを損なうことが無いよう、フレッシュな状態のまま加工されています。肉も多く付いているため、骨だけでなく肉由来の旨味も引き出されています。

ほたてバター風味

ホタテ加工品製造時のボイル工程で残る煮汁を活用したホタテエキスを使用しています。通常のホタテエキスは貝紐や貝柱から抽出したものがほとんどですが、本商品のホタテエキスは青森県産ホタテ貝を丸ごとボイルした煮汁を活用しているため、ホタテの甘味・旨味と磯の風味が感じられ、バターのコクを引き立てています。

3. 商品概要

商品名	オートミール めんたいこ風味	オートミール だし醤油たまご風味	オートミール 鶏白湯風味	オートミール ほたてバター風味
商品 画像				
商品 特長	昆布の一番だしが効いた旨味ゆたかな明太子風味	かつおだしが香る卵かけご飯のような味わい	国産鶏骨の濃厚な旨味と生姜の香りが引き立つ鶏白湯風味	青森県産ほたての甘味と磯の香りに、バターをプラスした濃厚な味わい
内容量	27g	27g	27g	27g
本体 価格	オープン	オープン	オープン	オープン
賞味 期限	8ヶ月間	8ヶ月間	8ヶ月間	8ヶ月間
販売 エリア	全国	全国	全国	全国
発売日	2022年3月1日	2022年3月1日	2022年3月1日	2022年3月1日