

～美味しく減塩～

ヨード卵<sup>®</sup>光<sup>®</sup> で作りました。

## フリーズドライスープシリーズ リニューアル発売

日本料理の銘店や横浜中華街の監修のもと、日本農産工業株式会社(横浜市西区、社長:田中 猛)は、「ヨード卵・光 ふわふわたまごスープ」をはじめとする「ヨード卵・光 フリーズドライスープシリーズ」3品を、2013年3月より順次リニューアル発売いたします。

健康志向の高まりを受け、塩分を控えたいというお客様の声にお応えし、当社従来品と比較し塩分を 20～30%カットいたしました。また、原料には世界のプロも認めるごま油、「マルホン」ブランドを使用。高級ブランド同士のコラボレーションを実現しています。

### ■商品特長

#### 《シリーズ共通》

- ・ 日本初のブランド卵、健康長寿プレミアムエッグ「ヨード卵・光」を 100%使用。
- ・ 美味しさはそのままに、塩分を 20%～30%カット(当社従来品比)。健康志向が高く、日頃から塩分が気になる方へおすすめ。
- ・ ごま油の王様、竹本油脂株式会社の「マルホン」ブランドを使用。
- ・ 分量(80ml)のお湯を注ぎ、中華麺、うどん、そうめんなどと合わせれば、ふんわりかきたまとヨード卵のコクが絡み合い、相性抜群のつけ汁に変身。

#### 《「ヨード卵・光」ふわふわたまごスープ》

- ・ ミシュラン掲載、日本料理の銘店、「分とく山」料理長 野崎洋光氏監修。
- ・ 美味しさはそのままに、塩分を 30%カット(当社従来品比)。
- ・ 肉、昆布、椎茸のエキスがたっぷり、コクと風味が抜群。

#### 《「ヨード卵・光」こくこくふかひれスープ》

- ・ 年間二千万人超を集客する、数々の銘店が集まる「横浜中華街」とのコラボ商品。
- ・ 美味しさはそのままに、塩分を 30%カット(当社従来品比)。
- ・ 厳選したふかひれと、ヨード卵・光がつくり出す味のハーモニーはまさに本格派。チキンスープと天然塩をベースにしょうゆ、生姜、ごま油がかもし出すコクコク風味。

#### 《「ヨード卵・光」しゃきしゃきやさいスープ》

- ・ 美味しさはそのままに、塩分を 20%カット(当社従来品比)。
- ・ 彩り豊かなしゃきしゃき野菜 7種類(たまねぎ、キャベツ、赤ピーマン、黄ピーマン、にんじん、ほうれんそう、ねぎ)をたっぷり使用。野菜の中まで、スープの旨みがしみ込んだ手作りの味。

■商品イメージ



■商品概要

商品名	ヨード卵・光 ふわふわたまごスープ	ヨード卵・光 こくこくふかひれスープ	ヨード卵・光 しゃきしゃきやさいスープ
内容量	5.9g	4.9g	9.3g
JANコード	4904435112702	4904435112825	4904435113204
希望小売価格	100円(税抜)	130円(税抜)	100円(税抜)
食数/荷姿	20食×8B/ケース		

商品名	ヨード卵・光 ふわふわたまごスープ (5食入)	ヨード卵・光 こくこくふかひれスープ (5食入)	ヨード卵・光 しゃきしゃきやさいスープ (5食入)
内容量	29.5g(5.9g×5袋)	24.5g(4.9g×5袋)	46.5g(9.3g×5袋)
JANコード	4904435112733	4904435112849	4904435113242
希望小売価格	500円(税抜)	650円(税抜)	500円(税抜)
食数/荷姿	10袋×4B/ケース		

※リニューアルに伴う JAN コードの変更はございません。

■「ヨード卵・光」の特長

- ・ 海藻や良質な白身魚等を飼料に配合することにより、必須ミネラルであるヨードが、可食部 100g あたり 1.3 mg含まれています。  
※食品としてのヨードは、体内で甲状腺ホルモンの構成要素となり、正常な成長を促進し基礎代謝を盛んにします。その一方、不足した場合には、成人では免疫の低下が見られます。
- ・ 大学機関等との長年の研究により、卵黄脂質とヨードが結びつくことで様々な機能性が確認されています。
- ・ 鶏卵で唯一、商品交換券(ギフト券)が発行されている日本初のブランドエッグ(発売 37 年目)です。

※ 本件に関するお問い合わせは下記までお願い申し上げます。

日本農産工業株式会社 ヨード卵部  
TEL. 045-224-3715 FAX.045-224-3746