



**岩手三陸産、素材の香りとうまみを味わう無添加スープ新発売！**  
**ご家庭でも手軽に味わえる南部ゆばの新レシピを食卓に。**  
「南部ゆばとわかめの無添加スープ」 「南部ゆばとこんぶの無添加スープ」



自然のめぐみを活かした食品を製造し、商品開発、販売まで一貫して行う株式会社ミナミ食品(所在地：岩手県九戸郡洋野町、代表取締役社長：南 一郎 以下当社は2018年の新商品として7月28日より「南部ゆばとわかめの無添加スープ」「南部ゆばとこんぶの無添加スープ」を株式会社成城石井 各店舗(一部店舗を除く)より販売を開始します。

■好調な乾燥スープ市場とゆば市場のポテンシャル

乾燥スープは、手軽に1人分からご家庭で用意できる一品として人気が高く、その市場も伸長しています。また、当社の調査(※1)では、ゆばをご家庭でも食べたいというニーズはありながらも、これまではお刺身で食べることがほとんどであり、そのほかの食べ方が分からない為にゆばが食べられていないということがわかってきました。

※1) 2018年「ゆば実態調査」首都圏の20～59歳女性ユーザー220人を対象に実施

また、食の安心・安全へのニーズの高まりを背景に、無添加スープカテゴリは今後も拡大が期待されます。

当社は1986年からゆば製造に取り組み、加えなくていいものは加えない、自然の恵みそのままのおいしさをお届けしたいという思いを具現化してまいりました。

今回発売する「南部ゆばとわかめの無添加スープ」「南部ゆばとこんぶの無添加スープ」は、化学調味料無添加で素材本来の美味しさを十分に引き出した乾燥スープです。お刺身以外のゆばレシピとして新しい提案を食卓にお届けします。



2018年7月吉日  
株式会社ミナミ食品

## ■南部ゆばの美味しさ

南部ゆばの“南部”とは南部地方である岩手県北・中部などを指す地域名です。南部ゆばは岩手県産大豆100%と北三陸の花岡岩層から汲み上げた天然水のみで作っています。美味しいゆばをつくるには、良い大豆ときれいなお水が欠かせません。また、手作りで時間をかけて自然乾燥することで、湯戻りがよく、口当たりなめらかなゆばになります。

### 【商品概要】

#### 「南部ゆばとわかめの無添加スープ」

##### ・岩手の名産品 わかめ

親潮と黒潮が流れ込む三陸海岸で育ったわかめは岩手の名産のひとつです。潮の流れの良い三陸の豊かな海は、美味しいわかめが育つ条件に恵まれています。栄養たっぷり、肉厚で旨味が豊富な「岩手三陸わかめ」を是非ご賞味下さい。

[内容量] 62.5g(12.5g×5食)

[JAN] 4560133268310

[賞味期限] 8ヶ月

[希望小売価格] 500円(税抜き)

[発売日] 2018年7月28日

[発売地区] 全国

#### 「南部ゆばとこんぶの無添加スープ」

##### ・岩手の食文化とこんぶ

岩手では昔から「すき昆布」を使った煮物や炒め物が家庭料理として親しまれてきました。「すき昆布」とは湯通した昆布を細切りにした乾物のひとつです。ゆばと合わせたスープで、コリコリとした食感をお楽しみいただけます。

[内容量] 65g(13g×5食)

[JAN] 4560133268303

[賞味期限] 8ヶ月

[希望小売価格] 500円(税抜き)

[発売日] 2018年7月28日

[発売地区] 全国

本プレスリリースへのお問い合わせ先

株式会社ミナミ食品

TEL：0194-77-3003

営業担当(南)：090-7662-2356



「しぜんのもぐみには、にんげんに必要なものがすべて揃っている」  
わたしたちミナミ食品はそう考えています。岩手の大自然の中で育った豊かな素材を、余すところなく皆様にお届けする為に、探究と工夫を最大限行い、安全安心はもちろん、美味しく健康を手助けする食品、食材を作っています。

株式会社ミナミ食品

所在地：岩手県九戸郡洋野町大野55-38-8

代表取締役社長：南 一郎

URL：www.minami-sk.com