



好評の「南部ゆばの無添加スープ」にゆずが新登場！
5月1日、ゆばを2倍に増量して新ラインナップへ。



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2019年の新商品として「南部ゆばとゆずの無添加スープ」を4月中旬より先行発売、5月1日より全国発売いたします。

「南部ゆばとゆずの無添加スープ」は、ゆばと相性のよい国産ゆずの爽やかな香りを楽しめる乾燥スープです。かつおや昆布のダシと相まって、風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。また本製品発売と同時に、既存ラインナップについてもゆばを増量して販売いたします。(ゆば 2枚→4枚へ増量 / 1食あたり)

■「南部ゆばの無添加スープ」シリーズについて

「南部ゆばの無添加スープ」シリーズは、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スープです。2018年より全国販売を開始し、新しいゆばレシピとして食卓にお届けしています。ラインナップは「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」「南部ゆばとゆずの無添加スープ」の3種類。

■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。



2019年4月吉日
株式会社ミナミ食品

【商品概要】

「南部ゆばとゆずの無添加スープ」

[内容量] 64g(12.8g×5食)

[JAN] 4560133268358

[賞味期限] 8ヶ月

[希望小売価格] 500円(税抜き)

[発売日] 2019年5月1日 (先行発売は4月中旬)

[発売地区] 全国



3種類のラインナップ[ゆば増量]

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、美味しくして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-skh.com