

海外で人気高まる“日本産ゆず” エシカルな即席オートミール「ゆず塩」新発売

旭松食品株式会社（本社:大阪市、本店:飯田市、社長:木下博隆）は、2023年3月1日より、高知県産のゆず果汁を使用した「オートミールゆず塩」を全国発売いたします。



【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。
- ▶ 爽やかな酸味と香り豊かな、高知県産ゆず果汁使用
ゆずの風味がオートミールの美味しさをアップ！
- ▶ ゆず果皮とキャベツの乾燥具を加え、香りと食感にアクセントをつけました。
- ▶ 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。

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. 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。「健康を意識する目的で今年食べてみたいと思うもの」でオートミールが女性第2位※。健康や美意識の高い女性に向けた即席タイプのオートミールを商品化しました。

※健康に良い食品に関する調査（2023年） 株式会社クロス・マーケティング

2. 海外で人気高まる“日本産ゆず”

日本の香酸柑橘類の中でゆずはとても人気がありますが、海外での評価も高まっており、年々輸出量が増加しています※。爽やかな酸味と豊かな香りがその要因ですが、本品はそのゆず果汁にチキンエキス、昆布エキスを配合し、コクがありつつもあっさりとした味付けに仕上げています。更にゆず果皮、キャベツの乾燥具を加え、香りと食感にアクセントをつけました。

※2021年の貿易実態調査 ジェトロ高知・高知県

3. 食物繊維が豊富

オートミールは精白米に比べて栄養価が高く、食物繊維が約18倍、たんぱく質が約2倍、カルシウムが約9倍、鉄分が約4倍含まれています※。豊富に含まれる食物繊維が満腹感を高め、1食で満足感を得ることができます。

※日本食品標準成分表2020年（八訂）

4. アップサイクルな液体調味料

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。

5. 商品規格

商品名	オートミールゆず塩
内容量	30.6 g
本体価格	オープン
賞味期限	8 か月
販売エリア	全国
発売日	2023年3月1日

