

ヘルシー女子は朝から腸活に菌活も！ 即席オートミール「うめえ納豆」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5月1日より、フリーズドライ納豆を使用した即席オートミール「うめえ納豆」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。
- ▶ フリーズドライ納豆の旨味としその香りが爽やかに香る梅味のオートミール。
- ▶ オートミールの食物繊維 + 納豆菌で腸活に加え菌活もサポート。
時間がない朝でも、きちんと食べられます。
- ▶ 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）

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. 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年版（八訂）

3. 食物繊維 + 納豆菌で腸活に加え菌活もサポート

フリーズドライ納豆は納豆を真空凍結乾燥（フリーズドライ）したものです。納豆を凍らせ、真空状態を維持しながら氷を溶かさずに水分を飛ばすので、熱風などで加熱しながら乾燥する方法と比べ、熱による納豆へのダメージが少なく、納豆菌も生きています。オートミールの食物繊維とフリーズドライ納豆の納豆菌が腸活、菌活をサポートします。

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、液体調味料の「梅酢」は紀州梅の漬汁を使用しています。梅の酸味としその香り、納豆の旨味が食欲をそそります。

5. 商品規格

商品名	オートミールうめえ納豆
内容量	30.3 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5月1日

