

2020年7月29日
マルコメ株式会社

テレビで話題沸騰の 小林弘幸教授が考案した 「長生きみそ汁」のレシピを再現！



液みそに続き、具たっぷりの即席みそ汁で発売

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は「お徳用 健康みそ汁野菜」を8月下旬より全国で販売します。

順天堂大学の小林弘幸教授とコラボレーションした健康みそ汁を即席タイプでも

順天堂大学医学部の小林弘幸教授が考案した「長生きみそ汁」は、テレビや雑誌などのメディアで紹介されるたびに大きな反響を呼んでいます。この「長生きみそ汁」には、赤だし、白みそ、たまねぎ、りんご酢が使われます。赤だしに含まれるメラノイジンには抗酸化作用、白みそに含まれるGABAはストレスの軽減効果があると言われています。また、たまねぎに含まれるオリゴ糖は善玉菌の栄養源として腸内の善玉菌を増やす助けとなり、りんご酢に含まれるカリウムは体内から余分な塩分を排出します。これら4つの材料を合わせたみそ汁を飲むことで、体内の環境を整え、長生きにつながるとされています。当社は、多種の材料で作る手間を液みそで解消できるのではないかと考え、小林弘幸教授とのコラボレーションで2020年3月に「長生きみそ汁」のレシピを再現した、液みそ「健康みそ汁」を発売しました。そして今回、健康ニーズからみそ汁の具として支持されている野菜を加えた、即席みそ汁「お徳用 健康みそ汁野菜」を発売します。具材は、キャベツ、にんじん、オクラ、小松菜の4種類。シャキシャキとした歯ごたえを実現するために、フリーズドライで仕上げました。お湯を注ぐだけで、毎日手軽に続けられます。

順天堂大学医学部・小林弘幸(こばやし ひろゆき)教授プロフィール



順天堂大学医学部教授

現在、順天堂病院での便秘外来の初診の予約は4年待ち。
便秘、自律神経のみならず、スポーツ医学、漢方薬、
医療安全、医療訴訟と研究範囲は多岐にわたる。



お徳用 健康みそ汁野菜

内容量:85g(17g×5食)

価格:オープン

形態:袋

発売日:2020年8月下旬

賞味期限:6ヶ月

発売地区:全国

【医者が考案した「長生きみそ汁」】の著者、順天堂大学医学部小林弘幸教授監修の即席みそ汁。具材は、キャベツ、にんじん、オクラ、小松菜の4種類。食感にこだわった健康みそ汁です。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和

お問い合わせフォーム

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)