

＜家庭用食品 新商品のご案内＞

甘酸っぱさが食欲を増す リケンのノンオイル「甘夏とゆず」

美味しさと健康感の良いところどり

リケンのノンオイル セレクティ® 「塩こうじ玉ねぎ」 「柚子香る金ごま」

理研ビタミン株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山木一彦）は2019年8月19日（月）家庭用食品で展開する「リケンのノンオイル」シリーズに、新商品を3品発売いたします。

「リケンのノンオイル 甘夏とゆず」は国産の甘夏果汁にゆず果汁とゆず皮を合わせた、ほのかな甘みと爽やかさを併せ持ったノンオイルドレッシングです。長期化する夏の暑さから秋に移り変わる食卓の中で、甘酸っぱい本品は疲れた体にパワーチャージできるおいしさです。

サラダに甘夏をトッピングするように、料理にゆずを添えるように、幅広いシーンでお使いいただけます。

「サラダも料理もコレ1本！天才調味料！」をキャッチコピーに進めている、サラダ以外への汎用性訴求も継続し、ノンオイルドレッシング市場の活性化を図ります。



＜調理例①：切り干し大根とチキンのサラダ＞

漬け込み



＜調理例②：大根の香味漬け＞

混ぜ込み



＜調理例③：ちらし寿司＞

「リケンノンオイル セレクティ®」は、『コクありノンオイル』をコンセプトに、ノンオイルドレッシングの新しい価値を提供しているシリーズです。今回は、健康素材を取り入れた新アイテムを2品ご提案いたします。

「塩こうじ玉ねぎ」は、主婦層を中心に支持されている塩こうじを取り入れた新商品です。国産米の塩こうじにすりおろし玉ねぎを加え、やさしい甘みとまろやかな味わいが野菜の味を引き立てるシンプルなおいしさです。

「柚子香る金ごま」は、幅広い世代から好まれるごまの中でも、華やかな香りとコクが特長の金ごまを使用した新商品です。爽やかな酸味の国産ゆず果汁を使用し、まろやかでコクのある味わいが、葉野菜はもちろん、根菜類やきのこなど幅広い食材によく合います。



<調理例④：トマトとアボカドの塩こうじサラダ>



<調理例⑤：豚しゃぶときのこの金ごまサラダ>

## 商品概要

商品名	内容量	荷姿 /ケース	賞味期間	参考小売価格 (税別)	発売 地区
リケンノンオイル 甘夏とゆず	190ml	12本×2 /ケース	240日間	220円	全国
リケンノンオイル セレクティ® 塩こうじ玉ねぎ	150ml			230円	
リケンノンオイル セレクティ® 柚子香る金ごま					

お問い合わせ先

理研ビタミン株式会社 家庭用食品営業本部 岩佐・氏房

TEL:03-5275-5144

＜家庭用食品 新商品のご案内＞  
**海藻の美味しさ新発見！**  
**「あおさ」「太切りめかぶ」「海苔」を使った**  
**美味しさ選べる海藻スープ3品を新発売**

理研ビタミン株式会社（本社：東京都千代田区、社長：山木一彦）は2019年8月19日（月）家庭用食品で新たに海藻スープ3品を発売いたします。

健康志向が高まるにつれ海藻摂取のニーズは増加しています。そうした中、当社では「ときめき海藻屋」ブランドのもと、商品開発や基礎研究、食育活動など海藻の魅力発信に努めています。今回は、時短・簡便で試しやすいインスタントスープで海藻の魅力を提案します。

素材には「あおさ」「太切りめかぶ」「海苔」という3種類の新しい海藻を採用。素材そのものの風味・食感を楽しめる選りすぐりの原料を使用しました。魚介や畜肉を主体とした独自のだしを使い、子供から大人まで幅広い食卓で楽しめる風味豊かなスープに仕上げています。「選べる海藻・選べる美味しさ」の新提案で海藻スープ市場を活性化します。



- あおさスープ
  - ・ 国産あおさに鶏だしとホタテの旨みを効かせたあおさスープです。
  - ・ 豊かに香るあおさの風味が食欲をそそります。
- 太切りめかぶスープ
  - ・ 太切りのめかぶを使用した、とろ〜りコリコリ食感のめかぶスープです。
  - ・ 香ばしい焼きあごの風味が食欲をそそります。
- うま塩海苔スープ
  - ・ 焼き海苔が豊かに香るうま塩味の海苔スープです。
  - ・ ごま油の香ばしい風味が食欲をそそります。

## 商品概要

商品名	内容量	荷姿 /ケース	賞味期間	参考小売価格 (税別)	発売 地区
あおさスープ	(4.0g×4) 袋	10袋×6 /ケース	360日間	380円	全国
太切りめかぶスープ	(6.5g×4) 袋	8袋×6 /ケース			
うま塩海苔スープ	(5.5g×4) 袋	10袋×6 /ケース			

お問い合わせ先  
理研ビタミン株式会社 家庭用食品営業本部 岩佐・戸田  
TEL:03-5275-5144