

インスタント減塩味噌汁の開発

➡ 健康にやさしい減塩味噌を使用

● 開発成果品



● 製品構造・仕様など

健康志向を念頭においたフリーズドライ味噌汁を目標に、減塩味噌、サイコロ状インスタントみそ汁を試作した。

減塩味噌は、塩化ナトリウムを、塩化カリウムで置換し、40%の減塩が可能となった。

減塩しても味、香りは従来の味噌と同じ。

○ 特長① 40%減塩した味噌

フリーズドライみそ汁のベースとなる味噌は、塩化ナトリウムを40%減らした。
(塩化カリウムで40%置換)

○ 特長② 味はそのまま

従来の味噌の味を損なわず減塩化

● 販売時期 ※減塩味噌：発売中

● 販売価格 ※減塩味噌：750gカップ詰
¥750-(消費税別)

※減塩フリーズドライ味噌汁は、いずれも未定

◇ 本事業でうけた主な支援

- 減塩味噌の試作
- 試作品の成分分析等
- プロデューサーの技術支援
- インスタントみそ汁の試作（真空凍結乾燥器の使用）

○ お問い合わせ先

会社名	有限会社 新井武平商店	代表者名	代表取締役 新井藤治
		連絡窓口	
		電話/FAX	0494-62-0156
所在地	〒369-1412 秩父郡皆野町皆野1120-2		
事業内容	味噌、醤油の製造及び販売、スーパーマーケット		
主要製品	味噌、醤油、おなめ 等		