



報道関係各位

お湯を注いで1分で完成！和漢素材とゴロゴロ野菜が入った フリーズドライのお粥「五養粥」全国発売のお知らせ

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 塩澤太朗）は、お湯を注いでおよそ1分で食べられる和漢素材とゴロゴロ野菜が入った「五養粥」5種類を2017年4月1日（土）に全国発売いたします。



[🔍 高解像度画像](#)

■健康志向や時短ニーズに対応。生活者のアクティブな毎日を応援。

食事の準備にあまり時間をかけたくない。でも体の健康には気をつけたいという生活者のニーズに応えるべく、和漢素材の知識と五行思想の五色に基づいた「五養粥」を新提案。手間や時間をかけずに様々なシーンで食べられる、養命酒製造オリジナルのフリーズドライのお粥です。

■お湯を注いで1分で完成。手軽に美味しいお粥が楽しめます。

器に本品を入れ、お湯を注いでよくかき混ぜるだけなので、作り方はとても簡単。カラダにやさしい和漢素材とゴロゴロ野菜がたっぷり入ったお粥を、美味しく手軽に味わうことができます。

■低カロリー（※）&手軽に楽しむ5種類のお粥

美味しさを追求しながらも、低カロリー（※）を実現しました。その日の気分で選べる5種類の香味をラインアップし、毎日食べても飽きのこない味に仕上げています。

※ご飯お茶碗1杯（約150g）約250kcalに対し、五養粥1食80kcal以下

■五行思想の五色に基づいたお粥

五養粥 黒：黒米とクコの実の食感が楽しめる香味醤油のコク深いお粥です。

五養粥 白：丸麦や松の実の粒々食材をブレンドした生姜白湯仕立てのまろやかなお粥です。

五養粥 赤：赤米とブラックオリーブの色合いが楽しめる、トマトの美味しいお粥です。

五養粥 黄：黍とかぼちゃの相性の良さを、和風だしで活かしたほっこりするお粥です。

五養粥 緑：緑米や緑豆に鮭をトッピングした、ほうれん草と豆乳ベースの贅沢なお粥です。

【商品概要】

(1) 商品名	五養粥 黒	五養粥 白	五養粥 赤
(2) 内容量	19.2g	18.6g	20.4g
(3) 原材料名	精白米(国産)、チンゲン菜、黒米(国産)、エキス(チキンエキス、ほたてエキス、酵母エキス)、しょうゆ、おろししょうが、クコの実、でん粉、食塩、ごま油、たん白加水分解物、乾椎茸、ごま、高麗人参、オイスターソース、トレハロース、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦、豚肉、魚醤(魚介類)を含む)	精白米(国産)、白菜、鶏卵、ビーフエキスパウダー、はと麦、丸麦、しょうが、でん粉、松の実、たん白加水分解物、食塩、おろししょうが、酵母エキス、キクラゲ、乾燥ねぎ、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、豚肉を含む)	精白米(国産)、ソテーオニオン、ドライトマト、トマトペースト、玉ねぎ、オリーブ、赤米(国産)、マッシュルーム水煮、エキス(チキンエキス、野菜エキス、酵母エキス)、食塩、でん粉、たん白加水分解物、香辛料、酸化防止剤(V.E)、酸味料、(原材料の一部に小麦、乳成分、大豆を含む)
(1) 商品名	五養粥 黄	五養粥 緑	
(2) 内容量	19.9g	20.4g	
(3) 原材料名	精白米(国産)、かぼちゃペースト、かぼちゃ、ピーマン、かぼちゃの種、もちきび、食塩、でん粉、鯉節エキスパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、パセリ、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に豚肉を含む)	精白米(国産)、豆乳、ほうれん草、ピーマン、エキス(チキンエキス、野菜エキス、酵母エキス)、紅鮭、緑米(国産)、緑豆、ほうれん草ペースト、食塩、でん粉、たん白加水分解物、ガーリックパウダー、胡椒、トレハロース、酸化防止剤(V.E)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆を含む)	
(4) 名称	乾燥かゆ		
(5) 入数	60個(10個入り×6, アソート品:各2個ずつ10個入り×6)		
(6) 価格	オープン価格(参考小売価格 276円・税別/個)		
(7) 発売日・地域	2017年4月1日(土)・全国		

本リリースに関する問い合わせ先

養命酒製造(株) マーケティング部

今鉢 和宏(いまほこ かずひろ) TEL 03-3462-8131

養命酒製造株式会社

代表者名: 代表取締役社長 塩澤太朗 東京都渋谷区南平台町16-25

コード番号 2540 東証・名証 第1部

www.yomeishu.co.jp