



PRESS RELEASE

養命酒製造株式会社

2022年2月1日

報道関係各位

クコの実、高麗人參、白きくらげなど こだわりの養生素材を使った3種類の滋養スープ。 養命酒製造のフリーズドライ「和養生にゅうめん」^{わようじょう}新発売 2022年2月1日(火)に、通信販売で発売いたします。

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、養命酒製造の養生思想と健康素材の知識を組み合わせ、素材選び、開発を行ったフリーズドライ商品「和養生にゅうめん」を新発売いたします。

養命酒製造のオンラインショップ <https://www.yomeishu-online.jp/id1167/>



「和養生にゅうめん 鴨南蛮」の調理例(左)と3種類のパッケージ(右)。

■「和養生にゅうめん」5つの滋養ポイント

1. 養命酒製造の養生思想と健康素材の知識にもとづいた素材選び
2. 三色食品群の赤、黄、緑に対応する素材が入った、からだに嬉しいレシピ
3. 植物由来、肉や魚由来の旨味の組み合わせで最後の一滴まで美味しいスープ
4. 職人が昔ながらの製法でつくる「島原手延べそうめん」を使用
5. 素材の風味を活かすフリーズドライ製法を使用。お湯を注いで混ぜればすぐに食べられる

■3種類の味わい

◇和養生にゅうめん 鶏とゆばの柚子塩／鶏肉×ゆば×三つ葉×高麗人參

鶏肉とゆばの入ったやさしい和風鶏だしに、柚子と三つ葉の香りのアクセントを利かせました。

◇和養生にゅうめん 鴨南蛮／合鴨肉×ほうれん草×クコの実

鴨の旨味と黒ゴマの香ばしさを、かつお節と醤油、香味油が香る風味豊かなだしが引き立てます。

◇和養生にゅうめん 豆乳担々／豚ひき肉×白きくらげ×クコの実

豚肉の旨味が溶け込んだまろやかな豆乳スープがベース。白きくらげのコリコリ食感も楽しめます。



鶏とゆばの柚子塩



鴨南蛮



豆乳担々

※写真は調理例です。

■軽めのランチや小腹が空いたとき、
お酒を飲んだ後のメにも、
パッと作れてすぐに食べられる。
アレンジ次第でボリューム調整も



鶏とゆばの柚子塩×味玉



豆乳担々×キムチ×チーズ

■商品概要

商品名	和養生にゅうめん 鶏とゆばの柚子塩	和養生にゅうめん 鴨南蛮	和養生にゅうめん 豆乳担々
内容量	26.5g	28.7g	28.5g
原材料名	そうめん（小麦を含む、国内製造）、デキストリン、鶏肉、ゆば（大豆を含む）、チキンエキス調味料、チキンエキス、でん粉、ゆず皮、みつば、食塩、かつお節エキス、酵母エキス、ゼラチン、昆布エキス、高麗人參粉末／増粘剤（キサントラン）、酸化防止剤（V.E）	そうめん（小麦を含む、国内製造）、デキストリン、合鴨肉、しょうゆ（大豆を含む）、ねぎ、ほうれん草、でん粉、砂糖、かつお節エキス、たん白加水分解物（豚肉を含む）、チキンエキス調味料、酵母エキス、香味油、クコの実、ごま／カラメル色素、酸化防止剤（V.E）	そうめん（小麦を含む、国内製造）、豆乳（大豆を含む）、デキストリン、米みそ、チンゲン菜、豚肉、ねりごま、でん粉、かつお節エキス、砂糖、酵母エキス、クコの実、昆布エキス、ゼラチン、白きくらげ、食塩、たん白加水分解物、豆板醤、ごま、ごま油／酸化防止剤（V.E）
1食当たりエネルギー	105kcal	112kcal	120kcal
販売価格	アソート12食セット（4食×3種類）：3,360円（税込） 単味10食セット：2,800円（税込）		
通信販売 お申し込み方法	電話：0120-130-817（9:00～17:00受付、土・日・祝日を除く） オンラインショップ： https://www.yomeishu-online.jp/ （24時間受付）		

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 山本 梢(やまもと こずえ)

TEL：03-3462-8196 FAX：03-3463-9808 MAIL：k-yamamoto@yomeishu.co.jp

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