

新商品

1/3日分の野菜が摂れる 国産原料を使用した豚汁

KOMPEITO

オフィスに設置した冷蔵
庫や冷凍庫に健康に配慮し
た社食を届けるサービス
「OFFICE DE Y
ASA-I」(オフィスで野
菜)を展開するKOMP
EITO(渡邊瞬社長、東京
都品川区)は、先月より新
商品「1/3日分の野菜が
摂れる 具たくさん豚汁」
の販売を開始した。

調味料は不使用。チルド製
法のため、レトルト食品に
みられる独特の風味や野菜
の軟化がなく、まるで家庭
で作ったような「できたて
の味」を楽しめる。



約2年の歳月をかけて開
発。国産原料を使用してお
り、ダイコン、タマネギ、
ゴボウ、豚肉、同
社オリジナルの出
汁に、信州の老舗
味噌メーカー「武
田味噌醸造」の白
こしみを合わせ
た。保存料や化学
の約1/3に相当する。

「オフィスで野菜」やさ
いプラン(冷蔵)にて販
売。従業員への販売推奨価
格は100円。同商品に
は、生原料換算で117g
の野菜を使用。厚生労働省
が推奨する1日あたりの野
菜摂取目標量(350g)
の約1/3に相当する。