

2024年10月31日

体をやさしくいたわる自然の恵み、和漢スープで元気な毎日を！

「ツムラの和漢ぷらす 養巡スープ」新発売

10月31日よりツムラオンラインショップにて発売を開始

株式会社ツムラ（本社：東京都港区、代表取締役社長 CEO：加藤照和、以下当社）は、新たに「ツムラの和漢ぷらす 養巡スープ」シリーズとして、「いたわる野菜ブイヨン」「ぬくもるチゲ」「やすまるトマト」の3種類を2024年10月31日（木）より、ツムラオンラインショップで発売することをお知らせいたします。



やすまるトマト



ぬくもるチゲ



いたわる野菜ブイヨン

「ツムラの和漢ぷらす 養巡スープ」の特徴

1. 和漢素材の力により健やかで充実した日々をサポート
2. 当社こだわりの和漢素材「高麗人参・なつめ・しょうが」をエキス化して使用
3. 使用する食材は和漢素材と相性の良いものを厳選して使用

自然と健康を科学する

開発コンセプト

当社グループでは、2022年4月よりスタートした長期経営ビジョン「TSUMURA VISION “Cho-WA” 2031」において、「PHC：Personalized Health Care（一人ひとりに合ったヘルスケア提案）」をビジョン実現に向けた土台の一つに位置付けております。

「ツムラの和漢ぷらす 養巡スープ」は、ターゲット層である30代～50代女性に和漢の力で寄り添う商品です。

当社がこれまで培ってきた経験を活かし、「体に優しい和漢素材をおいしく毎日食べられ、忙しい日々を過ごすあなたを支えたい」という想いをこめて、開発いたしました。

「素材」へのこだわり

自然の恵みである3種の和漢素材「高麗人参・なつめ・しょうが」に加え、和漢素材と相性のよい食材を使うことで皆様の身体に寄り添い、健康をサポートいたします。

「健康への意識が高い方」「継続して体に良いものを食べたい方」に、おすすめの商品となっております。

「味」へのこだわり

・いたわる野菜ブイヨン

キャベツがたっぷり入った野菜ブイヨンのスープは、疲れた時でも食べやすいよう優しい味に仕上げました。柚子の香りや隠し味の山椒もアクセントになっています。



・ぬくもるチゲ

発酵食品である味噌とコチュジャンを使って、腸内環境にも嬉しい組み合わせのスープです。ピリ辛の味で、カボチャやネギなどの食べごたえのある食材を入れて仕上げました。



・やすまるトマト

トマトのさわやかな酸味は気持ちをすっきりとさせ、キクラゲのコリコリとした食感も楽しめます。ホタテと昆布の出汁がきいており、いつでも気軽に食べられるスープです。



商品情報

商品名：ツムラの和漢ぷらす 養巡スープ（9食入り：3種×3食）

品種・容量：いたわる野菜ブイヨン 31.2g（10.4g×3食）

ぬくもるチゲ 26.4g（8.8g×3食）

やすまるトマト 33g（11g×3食）

価格：3,200円（税込）

発売日：2024年10月31日

販売元：ツムラオンラインショップ

ツムラオンラインショップについて

当社では一人ひとりの健康に寄り添う和漢の商品をご提供するとともに、“養生”への取り組みや情報発信を通じて、お客様の健康に貢献するべく、当社グループ初となるECサイト「ツムラオンラインショップ」を9月25日にオープンいたしました。

新発売の「ツムラの和漢ぷらす 養巡スープ」のほか、「ツムラのおいしい和漢ぷらすのど飴シリーズ」や、「バスハーブ（医薬部外品）」などを取り扱い、当社グループの「健康」「自然」「科学」の価値観をベースにした商品を順次増やしてまいります。

また“養生”に関連するおすすめの情報や商品のアレンジレシピ、キャンペーンなどの発信も積極的に行い、一人ひとりに合ったヘルスケア提案を目指してまいります。



「ツムラ オンラインショップ」イメージ

※ツムラオンラインショップ URL

<https://shop.tsumura.co.jp/shop/>

