

NewsRelease

岩谷産業株式会社 広報部

東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL. (03) 5405-5851
大阪本社 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4 TEL. (06) 7637-3468

2022年10月14日

10月14日は「美味しいすっぽんの日」！ 「美味しいすっぽんジュレ」 「美味しいすっぽんスープ プラス」を新発売

岩谷産業株式会社（本社：大阪・東京、社長：間島寛、資本金：350億円）は、1980年より続く当社のすっぽん食品シリーズから、栄養機能食品「美味しいすっぽんジュレ」と、すっぽん食品では日本初の機能性表示食品となる「美味しいすっぽんスープ プラス」を発売しました。公式オンラインショップ「イワタニアイコレクト」、当社直営ショップ「Iwatani Outdoor Shop BASE」及び通信販売等で順次販売を開始します。

① **栄養機能食品** 「美味しいすっぽんジュレ」 10月14日発売

ビタミン B、シトルリン・乳酸菌、すっぽんエキス 100mg を配合したやわらかな食感のジュレで、毎日食べても飽きないさっぱりとしたヨーグルト風味です。開封しやすいT型パウチのため忙しい毎日でも気軽にすっぽんのエキスを摂ることができ、美肌を目指す方におすすめです。

メーカー希望小売価格	4,860円（税込）
目標販売数量	3,000箱/年



② **機能性表示食品** 「美味しいすっぽんスープ プラス」 11月1日発売（予定）

当社定番商品「美味しいすっぽんスープ」にヒアルロン酸 120mg を配合し、機能性表示食品にグレードアップした商品です。ヒアルロン酸には皮膚水分量を保持し乾燥を緩和させる働きがあるため、より肌の潤いアップが期待できます。同等品と比べお買い求めやすく、クセが無いのでアレンジレシピも豊富にできる出汁の効いたスープです。

メーカー希望小売価格	432円（税込）
目標販売数量	20万缶/年



■ 「美味しいすっぽんの日」とは

すっぽんは秋口頃に脂がのり、一層栄養価が高く美味しい時期と言われていることから、1（一番）014（美味しい）の語呂合わせで記念日が制定されました。滋養食材であるすっぽんの認知度・知名度向上を目的とし、栄養豊富で美味しいすっぽんをより多くの人に召し上がっていただきたいという想いが込められています。

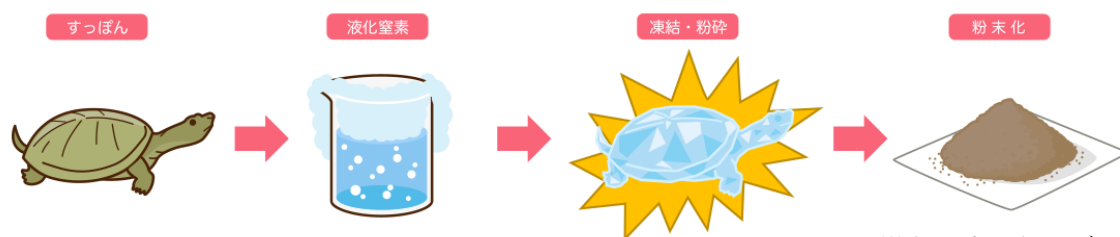
Iwatani

■商品概要

商品名	美味しいすっぽんジュレ	美味しいすっぽんスープ プラス
発売日	2022年10月14日	2022年11月1日(予定)
容量	30g×15袋入り	190g(1缶あたり)
小売希望価格(税込)	4,860円	432円
機能性関与成分	—	ヒアルロン酸 120mg ※一日摂取目安量(3g)あたり
消費者庁届出表示	—	本品にはヒアルロン酸が含まれます。ヒアルロン酸には皮膚水分量を保持させる働きがあり、乾燥を緩和することが報告されています。
消費者庁届出番号	—	G1334

■イワタニとすっぽん

1980年より、当社は超低温(-196℃)の液化窒素を利用した当社の独自技術「凍結粉碎法」を活用し、すっぽんを主原料とした健康食品を販売してきました。凍結粉碎法ではすっぽんの栄養素を変性させることなく、すっぽんを丸ごと微粉碎化しパウダー状にすることができ、サプリメントなどに配合しています。



2000年から発売したすっぽんスープは、美容向け商品として手軽にすっぽんエキスを摂れる製品です。2016年発売の「美味しいすっぽんスープ」はコラーゲンを3,000mg配合した低カロリーなスープで、美容を意識するお客さまにご好評いただいています。今回の新商品の「すっぽんジュレ」は栄養機能食品、「すっぽんスープ プラス」は機能性表示食品とすることで、より美容効果が期待できます。多くのお客さまに手軽にすっぽんをお楽しみいただくために、すっぽんの魅力が伝わるような新商品開発や、すっぽんスープを活用したレシピのご提案を進めてまいります。

■関連リンク

- ・すっぽん食品シリーズ HP

<https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/health/turtle/>

- ・すっぽんスープを使ったアレンジレシピ

<https://www.iwatani.co.jp/jpn/consumer/products/health/recipe/>