

女性うれしい冬虫夏草入り

ヒューバックスの「レジーナ 食べるSOUPの時間」

冬虫夏草（とうちゅうかそう）を使用したレトルト食品「レジーナ 食べるSOUP（スープ）の時間」。

冬虫夏草といえば、漢方の生薬や中華料理の薬膳食材にも使われるキノコ的一种。この冬虫夏草を粉末にして配合した具だくさんスープを開発した。商品は「トマトとナスの濃厚スープ」「鶏もも肉のカレースープ」「九州の味さつまいも豚汁」「きくらげと筍（たけのこ）の中華スープ」「えびと枝豆のクリームスープ」の5種類。いずれも1袋180g入り、税別600円。

冬虫夏草は本来、特別な昆虫に寄生して成長するが、発売元では佐賀市の農家に委託し、「米麴（こめこうじ）」と「菌糸体」を使って栽培

したものを使用。全商品、冬虫夏草に含まれる、腸内環境を整えると話題のβ（ベータ）-グルカン（食物繊維）のほか、コラーゲンなど女性にうれしい成分を多く含む。

発売元はヒューバックス（横浜市中区、0120・233347）。

———<開発者から>———

当社はシステム開発を手掛けるIT企業だが、新規事業展開の一環で、九州の食材のブランド化を目指して昨年7月に「キューブ事業部」を当社の佐賀支社に創設、その第1弾商品として今回のレトルト食品を発売した。開発に当たっては、専門の女性チームを組織し、健康や美容に関心が高い女性

に喜ばれる商品を狙った。

いずれも具だくさんのスープで、それでいて消費カロリーは1食173kcal以下に抑えた。「特別なキノコ」として認知度が高い冬虫夏草を使用したのも売り物。温めてそのまま食べるほか、肉料理やパスタ料理のソース代わりに利用しても合うはずだ。

（企画開発部長の松永恵子さん）

