

2026年3月12日
ウェルネスダイニング株式会社

【フリーズドライタイプのインスタント味噌汁 減塩量 No.1※】
フリーズドライ味噌汁「野菜を楽しむおみおつけ」が市場調査で No.1 を獲得

ウェルネスダイニング株式会社(本社:東京都墨田区、代表取締役:中本 哲宏)は、当社が展開するフリーズドライ味噌汁「野菜を楽しむおみおつけ」が、日本マーケティングリサーチ機構による市場調査において「フリーズドライ インスタント味噌汁 減塩量 No.1※」を獲得したことをお知らせいたします。

※2025 年 12 月期_フリーズドライタイプのインスタント味噌汁における市場調査
調査機関:日本マーケティングリサーチ機構
調査期間:2025 年 12 月 2 日~2025 年 12 月 19 日
調査手法:主要 64 商品(当社調べ)に関するデスクリサーチ
備考:2025 年 12 月時点の実績値/効果効能等や優位性を保証するものではありません。



■ 高血圧患者約 4,300 万人時代、広がる減塩ニーズ

厚生労働省の統計に基づいた推計によると、日本国内の高血圧患者は約 4,300 万人(※1)といわれています。特に日本の食卓に欠かせない味噌汁は、日常的に飲むからこそ塩分量が気になる食品の筆頭です。「減塩は意識したい。でも味は妥協したくない」という、健康維持と美味しさの両立を求める声は年々増えています。(※1)日本高血圧学会「高血圧治療ガイドライン 2019」

■ 1 杯 0.6g、減塩でも“続けられるおいしさ”を追求

本商品は、1 杯あたり食塩相当量 0.6g の減塩設計。単に塩分を抑えるのではなく、だしの旨味を重ね、味噌の配合を何度も調整することで、減塩でも満足感のある味わいを目指しました。全 7 種類のバリエーションを用意。毎日の食事の中で「選ぶ楽しさ」を感じながら続けられる設計にしています。

■ 商品概要

商品名:野菜を楽しむおみおつけ、形態:フリーズドライ味噌汁

食塩相当量:1杯 0.6g、種類:全7種類



ウェルネスダイニング株式会社について

「からだ想い、家族想いのあったか健康応援団」を企業理念に掲げ、制限食に特化した気配り宅配食や、嚥下対応のやわらか宅配食の企画・販売を行っています。社内に管理栄養士が常駐しており、食事制限中においても”食の楽しみ”を忘れず、前向きな気持ちになれるようなご提案やサポートを心がけています。

宅配食を購入してもらうことが目的ではなく「健康になってもらうこと」を目的として、商品に関するご相談だけでなく普段のお食事についてのご相談も積極的に承ることで、健康な食生活をトータルサポートすることに努めており、“日本で一番、栄養相談を承る会社”を目指して参ります。

【会社概要】

所在地:東京都墨田区錦糸 1-2-1 アルカセントラル 6階

代表者:代表取締役 中本 哲宏

設立:2011年6月

電話番号:03-6807-0280

携帯電話:090-6109-1245

メール:sasaki-t@wellness-dining.co.jp

問い合わせ先:佐々木