

だし原料国産 100%使用！パウチの中でだしをとった鍋つゆ 「キッコーマン 贅沢だしがおいしい」シリーズから 「海老だし鍋つゆ」「鯛だし塩鍋つゆ」新発売！

キッコーマン食品株式会社は、8月8日より、厚削り鰹節などのだし素材をそのままパウチに入れて贅沢にだしをとる独自の製法を使用した「キッコーマン 贅沢だしがおいしい」シリーズの「海老だし鍋つゆ 熟成味噌仕立て」と「鯛だし塩鍋つゆ」を全国で新発売します。



■商品特徴

「キッコーマン 贅沢だしがおいしい」シリーズは、とりたてのだしの風味を贅沢に味わせる、1回使い切りのストレートタイプの鍋つゆです。厚削りの鰹節などのだし素材をそのままパウチの中に入れてだしをとるキッコーマン独自の「パウチ内だし抽出製法」を使い、だし原料の味と香りを最大限に引き出しました。だし原料は国産100%です。1袋で3～4人前をつくることができます。

「贅沢だしがおいしい 海老だし鍋つゆ 熟成味噌仕立て」は、熟成味噌ベースのスープに、国産の干し海老をパウチに入れてとっただしを合わせました。海老だしの深いコクとうまみを味わえる鍋つゆです。

海老からとれるだしは甘さと深いうまみが特徴で、寿司店では味噌汁に使われるなど、味噌との相性が良いことが知られています。また、最近では海老だしを使用したラーメン店も人気です。

シメはラーメンを入れた「海老味噌ラーメン」がおすすめです。

「贅沢だしがおいしい 鯛だし塩鍋つゆ」は、塩味ベースのスープに、国産の鯛煮干しと帆立のほぐし身をパウチに入れてとっただしを合わせました。鯛の風味が豊かで、上品な鍋つゆです。

鯛の煮干しは西日本でよく使われますが、あっさりとしていながらも香り高いだしが取れるのが特徴です。海老だし同様、鯛だしを使用したラーメン店も人気で、ご家庭でもお吸い物のだしなどに、鯛を使う方が増えています。

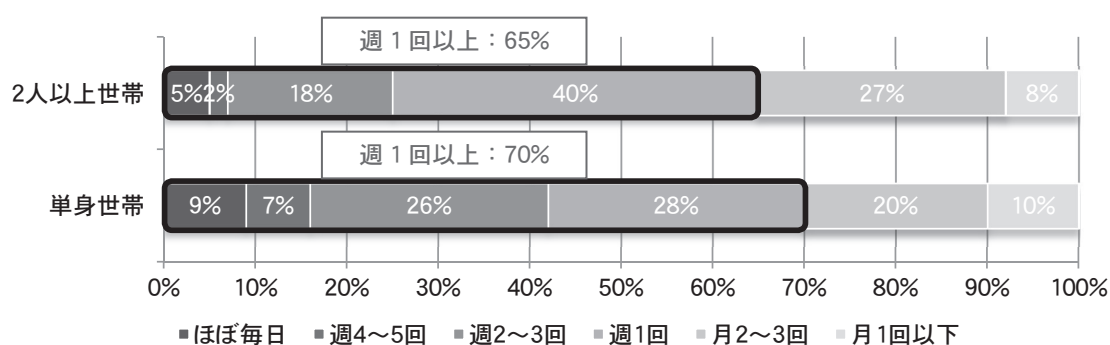
シメはご飯を入れた「鯛だし雑炊」がおすすめです。

■鍋のトレンド

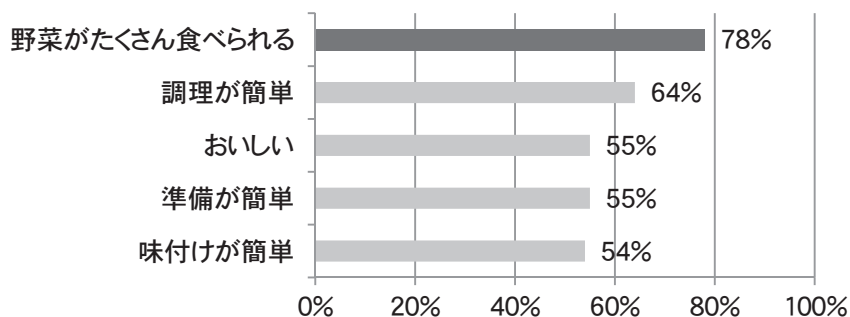
鍋つゆ市場は微増傾向の中、和風系の味種が伸びており、中でもしょうゆ・塩・味噌といった定番の味の鍋つゆが好調です。特に近年、だしにこだわった商品が増えています。

また、2人以上の世帯・単身世帯とも65%以上が週に1回以上鍋を食べており（図1）、「野菜がたくさん食べられる」「調理や準備が簡単」といった鍋の良さが受け入れられていると言えます。（図2）

【図1：ご家庭で鍋を食べる頻度】（2015年12月キッコーマン調べ n=1,000）



【図2：鍋料理の魅力】（2016年4月キッコーマン調べ n=300）



記

1. 品名及び容量、価格

(単位:円 消費税別)

品名	容量	希望小売価格
		1袋あたり
＜新商品＞ キッコーマン 贅沢だしがおいしい 海老だし鍋つゆ 熟成味噌仕立て	750g パウチ	340
＜新商品＞ キッコーマン 贅沢だしがおいしい 鯛だし塩鍋つゆ	750g パウチ	340
キッコーマン 贅沢だしがおいしい 鴨だし鍋つゆ	750g パウチ	340
キッコーマン 贅沢だしがおいしい 鰹だしよせ鍋つゆ	750g パウチ	340

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売時期

2016年8月8日（新商品のみ）

3. 発売地域

全 国

4. 消費者お問い合わせ先

キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上