

キッコーマン、濃厚スープの“おかず鍋”「具鍋」シリーズより 「キッコーマン 具鍋 丸鶏だし鍋」新発売！ ～「キムチ鍋」「ねぎ塩鍋」もリニューアル！～

キッコーマン食品株式会社は、8月10日に、濃縮タイプの鍋つゆ「キッコーマン 具鍋」シリーズより、「キッコーマン 具鍋 丸鶏だし鍋」を、全国で新発売します。

合わせて、「キッコーマン 具鍋 キムチ鍋」「キッコーマン 具鍋 ねぎ塩鍋」も、スープの風味を向上し、同日、リニューアル新発売します。



「キッコーマン 具鍋」シリーズは、ごはんに合う“おかず鍋”ができる、濃縮タイプの鍋つゆです。本品1袋を、水150mlで希釈します。ひき肉や香味野菜などの具材が入った濃厚な味わいのスープが特徴です。このたび、具材を炒めてから加える工程を採用しました。これにより、さらにスープの風味がアップします。

1人前×4袋入りの個包装タイプで、人数やシーンに合わせてお使いいただけます。鍋以外のアレンジレシピも、パッケージやホームページで紹介しています。

アイテムは、このたび新発売する「キッコーマン 具鍋 丸鶏だし鍋」と、リニューアル新発売する「キッコーマン 具鍋 キムチ鍋」「キッコーマン 具鍋 ねぎ塩鍋」の全部で3種類です。

秋冬の季節に、ごはんと一緒におかずとして鍋を食べる頻度は年々増えています(*1)。このような背景から、ごはんに合う「キッコーマン 具鍋」シリーズを昨年発売し、ご好評をいただいております。

鍋つゆを購入する際の最も重視する点は「スープのおいしさ」であることから(*2)、さらにスープの風味にこだわって商品を開発しました。

■新商品「キッコーマン 具鍋 丸鶏だし鍋」

国産丸鶏だしを100%使用した、しょうゆベースの鍋つゆです。鶏ひき肉、しょうがなどを鶏油で炒めて加えました。しょうゆは「特選 丸大豆しょうゆ」を使用しています。「鶏手羽元と大根の丸鶏だし煮」「舞茸とれんこんの丸鶏だしご飯」などのアレンジレシピも楽しめます。

■リニューアル新商品「キッコーマン 具鍋 キムチ鍋」

3種の醬（コチュジャン^{ジャン}、豆板醬、えび醬）を使用した、旨辛い味が特徴です。にんにく、豚ひき肉をごま油で炒めて加え、コクを出しました。「豚キムチ炒め」「豚スタミナ丼」などのアレンジレシピも楽しめます。

■リニューアル新商品「キッコーマン 具鍋 ねぎ塩鍋」

コク深い豚のだしを使用した、塩ベースの鍋つゆです。ねぎ、豚ひき肉などをごま油で炒めて加えた、やみつきになる味わいです。「ねぎ塩焼きそば」「海鮮ねぎ塩チャーハン」などのアレンジレシピも楽しめます。

(*1)株式会社ライフスケープマーケティング食MAP[®]データよりキッコーマンが作成 2019年～2021年（期間：9-2月）

(*2)キッコーマン調査（2022年2月、20～60代女性824人対象）

記

1. 品名及び内容量・容器、価格

（単位：円 消費税別）

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン 具鍋 丸鶏だし鍋	208g (52g×4) パウチ	360
キッコーマン 具鍋 キムチ鍋	208g (52g×4) パウチ	360
キッコーマン 具鍋 ねぎ塩鍋	208g (52g×4) パウチ	360

※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. 発売日 | 2022年8月10日 |
| 3. 販売地域 | 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