

「大好きだし。麺と鍋。」シリーズ新発売！

～麺つゆにも鍋つゆにも！？両方つかえるハイブリットつゆが新登場！～



株式会社 Mizkan（本社：愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO：吉永 智征、以下：ミツカン）は2月16日（木）より「大好きだし。麺と鍋。」シリーズを新発売いたします。

商品特徴

とんこつ、キムチ、魚介だしなど、家では作れない味わいの「つゆ」なので、いつもの「かつおや昆布だしのつゆ」とは違う味わいを楽しむことができます。麺メニューは、冷たい麺（そうめん・うどん）はもちろん、温かい麺（うどん・つけ麺・ラーメン）を楽しむことができ、登場頻度の高い麺メニューのマンネリ化を解消いたします。鍋メニューは、濃縮タイプなので人数やお好みの濃さに合わせて希釈して使用していただくことができます。麺や鍋以外にも、スープや炒飯、炒め物など、幅広いメニューにお使いいただけます。

【調理例】



大好きだし。麺と鍋。™クリーミーとんこつ

とんこつと鶏ガラのWスープに5種類の野菜のうまみと2種類の醤油を加えた、クリーミーで口当たりが良く、後引きのあるコクが特徴の家では作れない味わいの「とんこつ味のつゆ」です。

大好きだし。麺と鍋。™ほどよい旨辛キムチ

ごま油と鶏油で炒めたニンニクと韓国産唐辛子を加えた、じんわりと感じるほどよい辛さと旨さが特徴の家では作れない味わいの「キムチ味のつゆ」です。

大好きだし。麺と鍋。™えび香る魚介だし

煮干し・かつお・宗田がっおの3種の魚介だしと鶏ガラだしのWスープに6種類の野菜のうまみと薄口しょうゆを加えた、あっさりしていて、焼いたような香ばしい海老の香りが特徴の家では作れない味わいの「魚介だしのつゆ」です。

商品開発者のコメント

本商品は喫食頻度の高い麺メニューと鍋メニューに着目し、「麺つゆと鍋つゆ両方の特徴を兼ね備え、両方の不満を解消する今までにない新しいハイブリッドつゆ」をテーマに開発いたしました。

そうめんはコスト・タイムパフォーマンスに優れ、喫食頻度も高まっておりますが、「いつものめんつゆ味」からくる「飽き」を感じている人も多いのではと思います。そのような皆様に、「手軽にいつもと違った味わいでそうめんを楽しんでいただきたい」という想いからご家庭では作りにくい3種のフレーバーをご用意いたしました。そうめん以外にもうどん・ラーメンなど様々な麺メニューをお楽しみいただけます。

鍋つゆとしても使用できる本商品は、濃縮タイプなので、味の濃さや人数の調整を手軽に行うことができます。市販の鍋つゆでは自分好みに味を調整することができず、もどかしさを感じていた皆様にはぜひ「大好きだし。麺と鍋。」でもっと自由に鍋を楽しんでいただきたいです。

冷たいメニューから温かいメニューまで、季節問わず1年中使える「大好きだし。麺と鍋。」シリーズを多くの皆様にお試しいただけたら嬉しく思います。ブランドサイトにはアレンジレシピなども拡充していきますので、ご期待ください！

(調味料企画2部 館野雅央)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
大好きだし。麺と鍋。クリーミーとんこつ	500ml	315円
大好きだし。麺と鍋。ほどよい旨辛キムチ	500ml	315円
大好きだし。麺と鍋。えび香る魚介だし	500ml	315円

■発売日

2023年2月16日(木)

■発売エリア

全国

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP:<https://faq.mizkan.co.jp>