

定番味種に“新しさ”を掛け算！？  
「〆まで美味しい鍋つゆ」に新しい味わい登場！  
～ブランド全体でパッケージを一新！“〆鍋”ロゴにリニューアル～



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8月2日（水）より「〆まで美味しいごま豆乳鍋つゆ＜赤＞」「〆まで美味しいまろみそ鍋つゆ」を新発売いたします。また、新たに「〆鍋」ロゴを作成し、ブランド全体としてパッケージリニューアルを実施します。

### 商品特徴

#### 〆まで美味しいごま豆乳鍋つゆ＜赤＞

コクがある味わいなので、お鍋はもちろん、〆まで美味しく食べられる鍋つゆシリーズです。ごま豆乳鍋つゆをベースに豆板醤・ラー油・唐辛子を加え、コク深い味わいに仕上げました。すりごまの香りとじんわりと感じるまろやかな辛味がアクセになる味わいです。〆はタンタン麺がおすすめです。

#### 〆まで美味しいまろみそ鍋つゆ

コクがある味わいなので、お鍋はもちろん、〆まで美味しく食べられる鍋つゆシリーズです。鶏ガラだしをベースに米麹みそ、豆乳クリームをブレンドしたマイルドなみそ鍋つゆです。みその香りと豆乳のまろやかさで、どこか懐かしいほっこりする味わいです。麹の甘味で野菜がおいしく食べられます。〆はチーズリゾットがおすすめです。

## 商品開発者コメント

コロナ禍を経て、「馴染みの味」や「安心できる味」を求める定番回帰の流れがある中で、少しアレンジを加えているもののトレンドが高まっていることがわかつてきました。そこで、この度、定番味種をアレンジした2品の開発に着手しました。

### ～ごま豆乳鍋つゆ＜赤＞について～

「〆まで美味しいごま豆乳鍋つゆ」は多くの皆様にご愛用いただき、2022年度で10年連続売り上げNo.1※1を記録いたしました。お客様の召し上がり方を調査する中で、ごま豆乳鍋つゆを辛味で味変する食べ方がこっそり試されていることがわかり、この度商品化に至りました。まろやかな辛味に調整しておりますので、辛さがあまり得意でない方にもお召し上がりいただけます。

※1出典：インテージ SCI(15歳～69歳) 鍋つゆ市場 2013年3月～2023年2月 購買金額シェア

### ～まろみそ鍋つゆについて～

みそ鍋カテゴリーは22年度、前年比109%と伸長している味種です（出典：ミツカン調べ）。みそ鍋というと、弊社「〆まで美味しい濃厚みそ鍋つゆ」のようなラーメン系の味わいのみそ鍋が主流でしたが、今回、まろやかな味わいにアレンジしたみそ鍋つゆを開発いたしました。本商品のポイントは、〆のチーズリゾットです。同じ発酵食品である味噌とチーズの相性が良く、ターゲット層である20～40代の女性にご好評いただいております。

### ～ブランドロゴリニューアルについて～

新商品の発売に合わせて、「〆まで美味しい鍋つゆ」ブランド全体として、「〆(シメ)鍋“ロゴへのパッケージリニューアルを実施します。本ブランドの〆まで美味しい食べられるという価値を、シンプルに、スピード感をもって伝えることで、より愛着をもって選択いただけるブランドへと成長いたします。

新しい味わいとともに、今後も「〆(シメ)鍋」をお楽しみいただけますと嬉しいです。



（マーケティング企画2部 田中友理）

## 商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
〆まで美味しいごま豆乳鍋つゆ<赤> ストレート	750g	386 円
〆まで美味しいまろみそ™鍋つゆ ストレート	750g	386 円

### ■発売期間

2023年8月2日(水)

### ■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/>