

ミツカン史上初！貝だしが主役の鍋つゆが登場
「ㄨまで美味しい 北海道産ほたてと蛤の貝だし鍋つゆ」新発売
～鍋つゆ No.1 ブランド(※)の『ㄨ鍋』、期待の新星は贅沢な旨みの貝だし鍋つゆ～



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7日(木)より「ㄨまで美味しい™ 北海道産ほたてと蛤の貝だし鍋つゆ ストレート」を発売いたします。ミツカンが、貝だしがメインの味わいの鍋つゆを発売するのは、この商品が初めてです。

※出典:インテージ SCI(15～79歳)、鍋つゆ(当社定義)、2024年1月～2024年12月、購買金額シェア

商品概要

「ㄨまで美味しい鍋つゆ」は、コクがある味わいなので、お鍋はもちろん、ㄨまで美味しく食べられる鍋つゆシリーズです。

新商品の「ㄨまで美味しい 北海道産ほたてと蛤の貝だし鍋つゆ」は、北海道産ホタテのだしとはまぐりのエキスを使用した、貝の奥深い旨みの特徴の鍋つゆなので、贅沢なおいしさのお鍋をご自宅で手軽に楽しめます。そのままおいしいのはもちろんのこと、牛乳やにんにくをちょい足しする味変や、ㄨにラーメンを入れるなど、アレンジもお楽しみいただけます。

おいしさのこだわり

■深い味わいの秘訣は「コハク酸」

本商品は、ひとくち味わえば感じていただける深い味わいが自慢の鍋つゆです。この深い味わいの秘訣は、ホタテやはまぐり等の二枚貝に含まれるうま味成分「コハク酸」にあります。だしのうま味成分は素材ごとに異なり、たとえ

ば、鰹節にはイノシン酸、昆布にはグルタミン酸が含まれている一方、貝の出汁にはコハク酸が多く含まれています。このコハク酸が、これまでのだし系鍋つゆとは一線を画す、深みのあるおいしさを生み出しています。

■ 〆や味変で何度も楽しめる味わい

お鍋の〆は、貝だしの旨みを堪能いただける「淡麗貝だしラーメン」がおすすめです。

さらに、鍋を作る際に牛乳を加えればお子様も食べやすい「クラムチャウダー風」に、にんにくとオリーブオイルを加えればお酒にぴったりな「ボンゴレ風」にと、ご家庭にあるものをちょい足しすることでまた違った味わいをお楽しみいただけます。ご自身にぴったりの食べ方を探してみてください。



“淡麗貝だしラーメン”



“クラムチャウダー風アレンジ”

商品開発背景

昨今、和食だけでなく洋食や中華にも「だし」の旨みを取り入れる動きが加速するなど、素材本来の味を引き出すことができるだしへの関心が高まっていると捉えています。このような背景の中、多様なトレンドが交錯する鍋つゆ市場においても、鍋の原点であるだしの魅力を見つめ直すことで新たな感動をお届けしたい、そのような思いで開発がスタートしました。中でも貝だしは、近年外食店を中心に注目されつつあり、贅沢な雰囲気もまとう素材であると考え、新定番の鍋つゆとしてお客様の食卓を豊かにできると思い、この商品が生まれました。

商品開発者コメント

「〆まで美味しい 北海道産ほたてと蛤の貝だし鍋つゆ」は、北は北海道から西は大阪まで、貝だしラーメンを約 20 店舗食べ歩きながら開発しました。たっぷりの具材と煮込んでも最後の〆まで貝だしの旨みを楽しんでいただけるよう、150 を超える試作回数の結果たどり着いたレシピは、社内でも「期待通りのおいしさ!」、「発売されたら絶対に買う!」、「飲み会の後に食べたくなる味!」と評価されています。ミツカン社員お墨付きの自信作を、ぜひ一度ご賞味ください!

(マーケティング企画 2 部 ・ 佐々木 楓)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
♫まで美味しい 北海道産ほたたと蛤の貝だし鍋つゆ ストレート	750g/12	413 円

販売期間:2025 年 8 月 7 日(木)～

販売エリア:全国

<社会・環境に配慮した商品開発>

・鍋つゆパウチ(リサイクル PET 樹脂、バイオマス PET 樹脂)

ミツカンは、リサイクル PET 樹脂やバイオマス PET 樹脂を包材に活用することで環境に配慮した取り組みを進めています。これにより、石油由来の PET 樹脂と比べて環境負荷の低減につながります。

・年月表示

ミツカンは、賞味期限を年月表示にする取り組みを進めています。この変更により、サプライチェーン全体でのフードロス削減や物流効率化に貢献します。

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/>