

鍋つゆ売上 No.1※ブランド「メ鍋」が大型リニューアル！

～ごま豆乳鍋つゆ、9 年ぶりに刷新！追い求めた理想のすりごま～



※出典：イメージ SCI 鍋つゆ市場 2013 年 3 月～2025 年 2 月 各年購買金額シェア

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、鍋つゆ売上 No.1 ブランドである「メ鍋™」シリーズのストレート・ミニパックを全面的にリニューアルいたします。主力のごま豆乳鍋つゆは 9 年ぶりに品質・パッケージともに刷新いたします。

商品概要

「メ鍋」シリーズは、鍋つゆ市場の中で“定番の鍋つゆ”としてご家族世帯を中心に愛用いただき、昨年、12 年連続売り上げ No.1 ブランドを記録しました。食材をたっぷりいれても、煮詰まっても、最後のひとくちまでおいしく食べられるよう、香りや味の持続性がある素材を厳選・ブレンドしたしっかりとした味わいが特徴の鍋つゆです。これからも定番としてより多くの皆様にご愛用いただけるよう、全 10 品の品質リニューアルおよび全品のパッケージのリニューアルを行います。

< 品質・パッケージリニューアル >

ごま豆乳鍋つゆ・キムチ鍋つゆ・焼あごだし鍋つゆ・寄せ鍋つゆ（ストレート・ミニパックともに）、とんこつしょうゆ鍋つゆ、濃厚みそ鍋つゆ

< パッケージのみリニューアル >

地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ、地鶏昆布だし鍋つゆ、ごま豆乳鍋つゆ< 赤 >

ごまの香りをリニューアル

コク深さをリニューアル

だしの香りをリニューアル

だしの旨味をリニューアル



3-4人前
ストレート



1人前×4
ミニパック



3-4人前
ストレート



1人前×4
ミニパック



3-4人前
ストレート



1人前×4
ミニパック



3-4人前
ストレート



1人前×4
ミニパック

香味野菜の香りを
リニューアル

まろやかさを
リニューアル

下記3品はパッケージのみリニューアル



中でも、主力のごま豆乳鍋は 2005 年に発売し、今年で 20 周年を迎えます。ごまの香りと豆乳のまろやかさで年代を問わずご愛用いただいている人気商品です。リニューアルでは、従来のすりごまに加え“香りのすりごま”を新たにブレンド。合計で 10%増量し、ごま豆乳鍋つゆ史上、最大量のすりごまとなりました。※ストレートのみ。華やかなで芳醇なごまの香りにこだわりました。また、パッケージについては、ブランド全体で統一感を高めることに加え、パッケージに新たに「おいしさ、最後まで。」という新キャッチコピーを入れてブランド価値をしっかりと伝えています。また、2013 年から続いた黒の帯を外し、フレーバーカラーを前面に出すことで、それぞれの味の個性をより伝わりやすくいたしました。



旧パッケージ
(2013年～2024年)

帯は上部に残す



新パッケージ
(2025年～)

ロゴとキャッチコピー
を見やすくする

フレーバーカラーの
面積を増やす

商品開発背景

鍋つゆ市場は、食の簡便化ニーズの高まりに伴い、ストレートタイプの鍋つゆを中心に市場が伸長しております。その規模は 2024 年には約 500 億円※に達し、商品数も増え、現在 1,000 を超える商品※が存在しています。お客様にとって選ぶ楽しみが広がる一方で、「どれを選んだらよいかわからない」といった選択に悩むストレスも生じており、

定番品への回帰が起きております。このようなニーズがある中で、これからも信頼できる品質を持つ定番ブランドとして選んでいただけるよう、パッケージと品質のリニューアルを行うことといたしました。※出典:ミツカン調べ

商品開発者コメント

リニューアルには約2年かけてじっくりと取り組みました。まず行ったのは、お客様の声をお伺いすることです。ご愛用いただいているお客様はもちろん、最近では手に取らなくなってしまった方にもインタビューを重ねました。その中で「かすれた印象がある」といったご意見をいただき、ブランドにもう一度鮮度を取り戻すことが使命だと感じました。改良にあたっては「変えるべき点」と「守るべき魅力」の見極めにとっても悩みました。特にごま豆乳については長年愛されている商品。丁寧に調査と改良を重ねました。一方で、すりごまの種類やパッケージなど、よりよくできる部分には思い切って手を加えています。新しくなった「×鍋」で楽しいお鍋のシーズンをお過ごしいただけますと幸いです。(企画担当:マーケティング企画2部 田中友理)



今回のリニューアルでは、約9年前に構想していたレシピを、ようやく形にすることができました。レシピのイメージができてから9年、理想とする香りを持つすりごま原料を探し続けてきましたが、このたび品質・風味ともに納得できる素材に出会い、開発を進めることができました。ごまの華やかな香りを引き出しながらも、えぐみや口残りといったネガティブな要素を抑えるため、ごまの種類や配合方法にも工夫を凝らしています。「いつも通りおいしく」安心してお召し上がりいただける一方で、これまでにない香りの豊かさを実感いただける仕上がりであり、私の最高傑作です。ぜひ新しい価値を感じていただければ幸いです。(味づくり担当:開発技術部 山中直人)



旨味の すりごま

- ・香ばしさが特徴
- ・コクや旨味が強い

従来の素材

+



NEW!

香りの すりごま

- ・ナッツのような軽い香りが特徴
- ・甘味がある

リニューアルで追加

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
♫まで美味しい ごま豆乳鍋つゆ ストレート	750g	413 円
♫まで美味しい キムチ鍋つゆ ストレート	750g	413 円
♫まで美味しい 寄せ鍋つゆ ストレート	750g	413 円
♫まで美味しい 焼あごだし鍋つゆ ストレート	750g	413 円
♫まで美味しい とんこつしょうゆ鍋つゆ ストレート	750g	413 円
♫まで美味しい 濃厚みそ鍋つゆ ストレート	750g	413 円
♫まで美味しい 地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ ストレート	750g	413 円
♫まで美味しい 地鶏昆布だし鍋つゆ ストレート	750g	413 円
♫まで美味しい ごま豆乳鍋つゆ<赤> ストレート	750g	413 円
♫まで美味しい ごま豆乳鍋つゆ ミニパック	36g×4	386 円
♫まで美味しい キムチ鍋つゆ ミニパック	36g×4	386 円
♫まで美味しい 寄せ鍋つゆ ミニパック	32g×4	386 円
♫まで美味しい 焼あごだし鍋つゆ ミニパック	29g×4	386 円

■販売期間

2025 年 6 月より順次切り替え

■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)

ミツカンでは、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/>