

構想期間 10 年超！シェア No.1 の×鍋ブランドから 新定番「鶏うま塩鍋つゆ」、「ゆず塩鍋つゆ」を新発売

～マンネリしがちな家庭のお鍋に、間違いない美味しさの新提案～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎亮次、以下ミツカン)は、13 年連続シェア No.1 の鍋つゆブランド「×鍋™」より、新商品「×まで美味しい™ 鶏うま塩鍋つゆ ストレート」「×まで美味しい ゆず塩鍋つゆ ストレート」の 2 品を 8 月 6 日(木)に発売いたします。

自社調査では、65%の人が「家での食事は失敗したくない」と回答しており、お客様へのインタビューからも「定番の鍋つゆは安心だけど、たまには気分転換もしたい」という気持ちがあることを捉えています。こうした「失敗はしたくない。でも、マンネリは避けたい。」という気持ちに応えるため、14 年かけて探し求めたチキンペーストを使用した「鶏うま塩鍋つゆ」と、16 年にわたる構想の末に“×まで続くゆずの香り”を実現した「ゆず塩鍋つゆ」を開発しました。

※出典:マクロミル QPR 鍋つゆカテゴリ 金額集計(全国・全業態)2013 年 3 月～2017 年 2 月:15～69 歳、2017 年 3 月～2026 年 2 月:15 歳～79 歳

商品開発背景

■ 鍋つゆ選びに広がる、“失敗したくない”という意識

食品価格の高騰、調理従事者の多忙化等を背景に、日常の料理における“失敗したくない”という意識が高まっていると捉えております。生活者調査によると、「家での食事は失敗したくない」という気持ちに対して、65%の人が「当てはまる」または「やや当てはまる」と回答しました(図 1)。

さらに、家族で囲んで食べる一食完結型のメニューである鍋は、この“失敗したくない”という意識がさらに高まること、お客様へのインタビューの中で見えております。一方で、秋冬の食卓に何度も登場する鍋はマンネリもしやすいメニュー。いつもの味は安心だけれど、毎回同じでは少し飽きてしまう。新しい味も試したいけれど、失敗はしたくない。そんな生活者の抱える気持ちに対応した、“安心・定番”と“ちょっとした変化・ワクワク感”を両立させることが、長年家庭のお鍋を支えてきた「×鍋」のミッションだと捉えております。

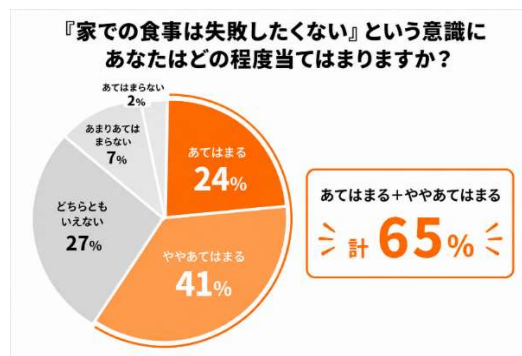


図1 『家での食事は失敗したくない』という意識に対する回答

※出典:ミツカン調べ、調査対象:全国の20～69歳男女8,246名、調査方法:インターネット調査、調査時期:2026年2月

商品概要

■ 14年探し求めてあっさりなのに満足感を実現！「ㄨまで美味しい 鶏うま塩鍋つゆ ストレート」

じっくり時間をかけて煮込んだ鶏の旨みと塩味のスープをベースに、香味油や生姜で仕上げた鍋つゆです。あっさりしているのに旨みとコクで満足できる、飽きのこない味わいに仕上がっています。味が濃すぎるものは選びにくいけれど、薄味すぎると子どもが食べてくれない。大人は、あっさりしながらも満足感が欲しい。そんな子育て層の食卓の悩みに応えます。おいしさの決め手は、14年間探し求めたチキンペーストです。鶏ガラ出汁ではなく、鶏肉そのものをメイラード反応させて作ることで、深みのある旨みを実現しました。

■ 16年越しの実現！ㄨまでゆずの香りが続く「ㄨまで美味しい ゆず塩鍋つゆ ストレート」

高知県産のゆず皮を使用した、香り豊かであっさりとした味わいの鍋つゆです。ゆず風味の鍋つゆには、製造時のレトルト殺菌やパウチへの香氣成分の吸着による風味の減少、煮込み中の揮発によって、食べ進めるうちに香りが弱くなりやすいという課題がありました。ミツカンでは、16年にわたる構想の末、独自技術によってㄨまでゆずの香りを楽しめる味わいを実現しました。ゆず皮によるほのかな苦みも加えた本格的なゆずの味わいにこだわっており、一口ひとくち、ゆずがふわっと香ります。

■ 定番だけど飽きずに楽しい！ㄨ鍋の豊富なㄨレシピ・アレンジ提案

最後のひとくちまで美味しいㄨ鍋ならではのㄨメニューや、ご家族の好みに合わせたアレンジメニューもご提案しております。

【ㄨ鍋 鶏うま塩鍋つゆ】



ㄨの鶏しおラーメン



ㄨのサムゲタン風雑炊



ㄨの親子丼



じゃがバターラーメン鍋
(アレンジ)

【ㄥ鍋 ゆず塩鍋つゆ】



ㄥのゆず塩うどん



ㄥのゆず塩茶漬け



ゆず塩おでん

■ ミツカン試食室で商品のレビューをチェック！

発売前の商品をミツカン 365 会員の皆様だけに一足先にお試しいただける「ミツカン試食室」にて、上記 2 品のレビューをご覧ください。

鶏うま塩: <https://365.mizkan.co.jp/pages/mizkan-tasting-release/t0004>

ゆず塩: <https://365.mizkan.co.jp/pages/mizkan-tasting-release/t0005>

商品開発者コメント

【ㄥ鍋 鶏うま塩鍋つゆ】

今回の商品を開発するにあたり、インタビューさせていただいた小さなお子様がいるお母さんの「味が濃いものは選べないけど、薄すぎると野菜を食べてくれないの」とおっしゃったときの表情にお子様への愛を感じたことを強く覚えています。そんなお客様への新商品として参考にしたのは、博多で長年愛される澄んだ液色が特徴の水炊きスープ。あっさりしていて食べやすいのに満足感のある味わいがぴったりだと考え、鶏だしにこだわりぬいた商品を作り上げました。ぜひご家庭ならではの鍋の食材と一緒にご賞味ください！

(調味料企画 3 課・森口 茉南)

【ㄥ鍋 ゆず塩鍋つゆ】

実はミツカン、ゆず鍋つゆの開発には過去からチャレンジしていました。ところがゆずは風味が飛びやすく、とくにお鍋で煮込むとㄥをすることは何の味だったか分からなくなってしまう、非常に難しい味種でした。そんな壁を突破するのにかけた構想期間はなんと 16 年！ゆずの風味が最後までつづき、ㄥまでおいしく食べられる、そんなミツカンㄥ鍋のプライドが光る新商品です。

(調味料企画 3 課・佐々木 楓)

ㄥ鍋ブランドについて

「野菜をたくさん入れると味が薄くなってしまう」「家族の好み合わない」「いつもの鍋がマンネリ化してしまう」「どれを選べばよいかわからない」——そんな鍋にまつわる様々なお悩みに応えるのが、ミツカン「ㄥ鍋」ブランドです。「ㄥ鍋」は、60 年以上にわたる鍋つゆの研究とノウハウを活かし、どんな具材や食べ方でも最後のひと口までおいしく楽しめる鍋つゆを開発・発売しています。これからも「ㄥ鍋を選んでおけば間違いない！」と思っていただける安心のおいしさをお届けし、最後のひとくちまで満足できる、しあわせな食卓時間をつくります。



「鍋」ブランドの秘密はこちら: <https://www.mizkan.co.jp/nabe/product/shimemade/>

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
鍋まで美味しい 鶏うま塩鍋つゆ ストレート	750g	413 円
鍋まで美味しい ゆず塩鍋つゆ ストレート	750g	413 円

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/>