

13 年連続シェア No.1「※鍋」から、本格鍋スープの新シリーズ 「※鍋 おとなのおいしさ」3 品を新発売

～四川式ごま担々・ユッケジャン・地中海風の専門店さながらの味わいをご家庭で手軽に～



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、専門店さながらの本格的な味わいをご家庭で手軽に楽しめる、新シリーズ「※鍋 おとなのおいしさ」3 品を、2026 年 8 月 19 日(水)より全国で発売いたします。

※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

商品概要

「※鍋 おとなのおいしさ」は、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」ブランドから登場する、専門店さながらの本格的な味わいにもこだわった鍋スープシリーズです。

本シリーズは、手摘み花椒、発酵唐辛子、オマール海老など、それぞれの料理を象徴する素材に、複数の香辛料やだしを合わせることで、香り・しびれ・うまみが重なり合う、奥行きのある味わいに仕上げました。

四川式ごま担々はラーメン、ユッケジャンはクッパ、地中海風はパスタと、それぞれの味わいに合わせた※までお楽しみいただけます。いつもの鍋を少し特別にしたい日や、外食気分をご家庭で楽しみたい日におすすめの鍋スープです。

●手摘み花椒の四川式ごま担々鍋スープ

手摘み花椒の華やかな香りと痺れ、金ごまの香ばしさが重なる、本格シビ辛鍋スープです。※はラーメンがおすすめです。



●発酵唐辛子仕立てのユッケジャン鍋スープ

牛骨の旨みが溶け込んだスープに、コク深い辛みをもつ発酵唐辛子を加えた、辛ウマ鍋スープです。〆はクッパがおすすめです。



●オマール海老の地中海風鍋スープ

魚介の旨みがぎゅっと凝縮されたスープに、オマール海老とサフランの風味がアクセントとなった、コク深い魚介鍋スープです。〆はパスタがおすすめです。



商品開発背景

鍋料理は、家族や仲間とともに、みんなで囲んで楽しめる食事として親しまれており、弊社も家族で楽しめる定番ラインナップにご好評をいただいております。

一方で、秋冬の食卓で何度も登場する鍋はマンネリもしやすいメニューであり、毎回同じ味では飽きてしまうことも。ご家庭で食べる鍋でも、専門店のように本格的な味わいで、いつもの食卓を少し特別にしてくれる鍋スープには、広がりがあると考えています。

こうした背景を受け、ミツカンでは、素材や香辛料の香り・しびれ・うまみなどを活かした、奥行きのある味わいの鍋スープとして「〆鍋 おとなのおいしさ」シリーズを開発しました。大人も満足できる本格感のあるおいしさで、いつもの食卓を少し特別にし、外食のような満足感をご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

商品開発者コメント

忙しい1日を終えた夜や、1週間が終わる金曜日の夜に、「今日は家でゆっくりしながら、おいしいものを食べて気分を満たしたい」と感じる方は多いのではないのでしょうか。外食に出かけるほどではないけれど、いつもの食事より少し特別なものを楽しみたい。そんな気持ちに寄り添える鍋スープをつくりたいと考え、開発したのが「メ鍋 おとなのおいしさ」です。ひと口目の本格感はもちろん、具材を食べ進めた後のメまで満足いただける味わいを目指しています。忙しい毎日の中で、少し肩の力を抜きながら、おいしい鍋で気分を満たす時間を楽しんでいただけたら嬉しいです。

(調味料企画 3 課・石崎純也)

メ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「メ鍋」ブランドです。「メ鍋」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、家族みんなで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「メ鍋を選んでおけば間違いない!」と思っただけの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。



「メ鍋」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)
メ鍋 おとなのおいしさ 手摘み花椒の四川式ごま担々鍋スープ	750g	458 円
メ鍋 おとなのおいしさ 発酵唐辛子仕立てのユッケジャン鍋スープ	750g	458 円
メ鍋 おとなのおいしさ オマール海老の地中海風鍋スープ	750g	458 円

■販売期間:2026 年 8 月 19 日(水)～

■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/>