

## 「ミツカン白だし」新パッケージにリニューアル！

～地鶏のコクで、和洋中いろいろな日常メニューをカンタンに美味しく仕上げられます～



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、「プロが使う味® 白だし」の商品パッケージについてリニューアルいたします。味わいはそのままに、地鶏がきいたあわせだしにより、和洋中いろいろな日常メニューに使えることが伝わるように、パッケージデザインを刷新しました。

### リニューアル概要

昆布とかつおのあわせだしに地鶏の鶏がらのコクと旨みを加えた、だしが自慢の白だしです。多くのお客様にご愛顧いただいているコク深い味わいはそのままに、和洋中のさまざまな料理に使いやすく、毎日の食卓に幅広くお使いいただけることがより分かりやすくなるように、デザインを変更いたしました。

### リニューアル背景

これまで白だしは和食を中心に使用されるケースが多かったものの、年々和食以外のメニューへの使用が拡大しており、白だし市場も拡大を続けております。中でも同品は「地鶏」のコクや旨みが魅力で、チャーハンやパスタをはじめとした和食以外のメニューへの適性が高いのが特徴です。このような背景を踏まえ、より日常の幅広い料理シーンでの使いやすさが伝わるよう、パッケージデザインの刷新を行いました。

## 使用メニュー例

白だしを使用した代表的なメニューであるかけうどんやお吸い物、だし巻き卵の他に、からあげ、パスタ、チャーハン、そうめん、サラダ、肉野菜炒めなど、和洋中いろいろな日常メニューをつくることができます。以下メニューはパッケージ裏面にも掲載しております。



（左）白だしで作る！だし唐揚げ （中央）白だしレンチンパスタ ツナほうれん草 （右）白だしで作る！だしチャーハン



（左）白だしで作る！爽やかレモンオリーブそうめん （中央）春雨サラダ （右）地鶏の旨味広がる！肉野菜炒め

## 開発者のコメント

これまでのパッケージは「プロが使う味」という点にフォーカスし、墨文字を中心としたシンプルな構成で本格感を訴求しておりました。今回のリニューアルでは普段ご使用いただいているお客様が見失わないようにバランスを取りつつも、和食だけでなく洋食や中華メニューにも使える調味料であること、地鶏を使用した白だしであることなどをより分かりやすくするために、色の追加やフォント調整をいたしました。白だし=和食専用調味料というイメージが未だ強いかもしれませんが、本リニューアルにより同品の汎用性(和洋中の日常メニューが作れること)が伝わり、多くのお客様にお使いいただければ幸いです。

（家庭用事業統括グループ 家庭用事業本部 調味料事業部 中條博明）

## 商品詳細

| 商品名        | 容量    | 参考小売価格(税抜) |
|------------|-------|------------|
| プロが使う味 白だし | 500ml | 370 円      |
| プロが使う味 白だし | 1L    | 500 円      |

### ■販売エリア

全国

### ■発売時期

26 年 9 月頃より順次切替予定

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/>