

シェア No.1 の〆鍋ブランドから、子どもも大人もやみつきになる 「お肉がウマイシリーズ」新発売！

～「今日もまた鍋なのー？」とは言わせない！お肉もご飯もりもり進む、大満足おかず鍋！～



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「〆鍋™」より、新商品「〆鍋 お肉がウマイ コクうま牛だし醤油鍋つゆ」「〆鍋 香ばしにんにく味噌鍋つゆ」の 2 品を 8 月 31 日(月)に発売いたします。

※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

本商品は、やみつきになるおいしさでお肉がもりもり進み、家族みんなが大満足できる鍋つゆです。おいしさの決め手は香味油で、お肉と野菜にしっかりと味が絡み、味の薄い鍋が苦手なお子さまでもおいしく食べられる味わいを実現しています。

また本品は、ご飯が進むしっかりとした味わいも特徴です。鍋として楽しむだけでなく、お肉や野菜をスープごとご飯にかければ「つゆだく丼」としてもお楽しみいただけ、〆まで楽しむ余裕がない忙しい夕食や、お鍋の途中で飽きてしまうお子さまにぴったりです。

濃縮タイプ、2 人前×2 袋入りで、持ち帰りや保管がしやすい箱容器を採用しています。濃縮タイプなので、お鍋以外のアレンジメニューが豊富な点もポイント。「コクうま牛だし醤油」は牛丼やパスタに、「香ばしにんにく味噌」はホイコーローや焼きうどんにと、平日の汎用おかずメニューにも使用できます。

●コクうま牛だし醤油鍋つゆ

2種類の醤油に牛のうまみと三温糖の甘みを合わせた、しみうまな味わいです。具材は豚肉、白菜、豆腐がおすすめ。×はうどんで肉うどん風に。牛丼やパスタなど、牛だしのうま味がしみたアレンジレシピも作れます。



コクうま牛だし醤油鍋



コクうま牛丼



和風パスタ

●香ばしにんにく味噌鍋つゆ

にんにくの香りにみそのコクと野菜エキスの甘みを合わせた、食をそる味わいです。具材は豚肉、キャベツ、えのきがおすすめ。×は中華麺で味噌ラーメンに。ホイコーローや焼うどんなど、食べ盛りのお子様がよくこぶアレンジレシピも作れます。



香ばしにんにく味噌鍋



ホイコーロー



焼うどん

<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。

コクうま牛だし醤油鍋つゆ：<https://365.mizkan.co.jp/pages/mizkan-tasting-release/t0006>

香ばしにんにく味噌鍋つゆ：<https://365.mizkan.co.jp/pages/mizkan-tasting-release/t0007>

商品開発背景

鍋は、野菜をたっぷり食べられ調理も簡単なことから、冬の食卓を支える定番メニューです。一方で子育て中の家庭からは、「鍋の日は子どもの食べが悪く時間がかかる」「また鍋なのー？と文句を言われて罪悪感がある」といったリアルな悩みも、お客様からはよく聞いていました。×鍋ブランドは、これからもお鍋を囲む家族の笑顔を守っていききたい。そのためには、時代に合わせて鍋つゆも進化していく必要がある、そんな考えから開発がスタートした商品です。

開発にあたっては、社内の子育て中の社員とともに、子どもが喜ぶ食事の特徴について分析しました。その結果、「うま味や香りがあるものは食べ進む」「かといって味の濃いものは食べさせたくない」「お肉が好きでテンションが上が

る」「ご飯のおかずにならないと不満が出る」など、リアルな親子の食生活が分かってきました。それらを味わいに落とし込んで誕生したのが、牛の自然なうま味をベースにした「コクうま牛だし醤油鍋つゆ」と、香ばしいにんにくの香りが食をそそる「香ばしにんにく味噌鍋つゆ」です。

さらに、ミツカンのオフィスにお客様をお招きし、親子に試作品を評価いただくリアルイベントも実施。「ミツカンこども商品開発部」の皆さまには、「苦手なえのきが食べられた！」「ご飯に合っておいしい！」などの嬉しい声をいただき、「合格のおいしさ！」とお墨付きをいただくことができました。



商品開発者コメント

「おかわり！」という声が聞こえてくる、にぎやかな食卓を思い描きながら開発しました。この商品によって、日本の冬に新しい笑顔が一つでも増えたら・・・そんな未来を願っています。ご飯との相性にこだわって作ったので、是非ご飯にかけてつゆだく丼にして召し上がってください。牛だし醤油の方は「牛丼はつゆだく派！」という方は絶対ハマる味わい、にんにく味噌の方はモリモリと元気が欲しい日におすすめです！（調味料企画 3 課・佐々木 楓）

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。





「〆鍋」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)
〆鍋 お肉がウマイ コクうま牛だし醤油鍋つゆ	100g × 2	413 円
〆鍋 お肉がウマイ 香ばしにんにく味噌鍋つゆ	100g × 2	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/>