

「**〆鍋™**」を鍋・ラーメン・丼で食べ比べ
MIZKAN MUSEUM 発「MIM 食堂」を初開催
～100 円で「**〆鍋**」新商品 3 品を体験、商品開発者とも交流～



ミツカングループが運営する体験型博物館「MIZKAN MUSEUM(愛称 MIM<ミム>、以下 MIM)」は、2026 年 10 月から 2027 年 1 月にかけて計 4 日間、MIM 発の試食体験イベント「MIM 食堂 ～〆鍋編～ in ミツカン本社」を初開催します。

会場では、2026 年秋冬の「〆鍋」新商品 3 品を使い、鍋つゆの王道の食べ方として、「白菜のゆず塩鍋」に加え、「じゃがバターラーメン」「つゆだく丼」を提供します。来場者は 100 円で 3 品すべてを食べ比べできます。試食後はお気に入りのメニューへの投票や、商品開発者との交流もお楽しみいただけます。

「MIM 食堂」は、お客様から実際にいただいた「せっかくなら試食をしてみたい」という声をきっかけに生まれた企画です。さらに商品を実際に味わっていただくだけでなく、社員との交流を通じて、ミツカンの商品づくりに込めた思いやこだわり、そして食の楽しさをより身近に感じていただきたいと考えております。

開催概要 「MIM 食堂 ～〆鍋編～ in ミツカン本社」

- 開催日: 2026 年 10 月 31 日(土)、11 月 7 日(土)、12 月 19 日(土)、2027 年 1 月 16 日(土)
- 開催時間: 各日 11:30～14:30(最終入場 14:00) ※事前予約不要
- 会場: ミツカン本社(愛知県半田市中村町 2-6) ※MIM 館内ではございません。
- 参加料: 試食チケットセット(3 枚綴り) 100 円
- 提供メニュー: 白菜のゆず塩鍋／「〆まで美味しい™ ゆず塩鍋つゆ ストレート」
じゃがバターラーメン／「〆まで美味しい 鶏うま塩鍋つゆ ストレート」
つゆだく丼／「〆鍋 お肉がウマイ コクうま牛だし醤油鍋つゆ」

※100 円で 3 品すべてお楽しみいただけます。各日予定数(300 食)に達し次第、試食チケットの販売を終了します。

- WEB サイト: https://www.mizkan.co.jp/mim/event/detail_20261013.html

※MIM の通常見学には、別途入館料および WEB での事前予約が必要です。

詳細は本リリース末尾に記載の MIM WEB サイトをご確認ください。

鍋・ラーメン・丼、3つのメニューを食べ比べ！

会場では、2026 年秋冬の「メ鍋」新商品 3 品を使った、「白菜のゆず塩鍋」「じゃがバターラーメン」「つゆだく丼」の 3 つのメニューを提供します。鍋はもちろん、ラーメンや丼など、鍋つゆのさまざまな楽しみ方を食べ比べていただけます。

① 白菜のゆず塩鍋:「メまで美味しい ゆず塩鍋つゆ ストレート」

「メ鍋 ゆず塩鍋つゆ」は高知県産のゆず皮を使用し、本格的な風味を出すことにこだわっている商品です。せっかくのゆずの風味をしっかりと感じていただけるよう、今回はあえてシンプルな王道のお鍋に仕立てました。特に白菜は、ゆずのさわやかな香りや味わいを引き立ててくれる、おすすめの具材です。ぜひ、具材とともに広がるゆずの風味をお楽しみください。(調味料企画 3 課 佐々木 楓)



② じゃがバターラーメン:「メまで美味しい 鶏うま塩鍋つゆ ストレート」

「メ鍋 鶏うま塩鍋つゆ」は、じっくり煮込んだ鶏の旨みにより、あっさりしながらもコク深い味わいをお楽しみいただける商品です。今回は、お子様にも楽しんでいただけるよう、じゃがいもとバターを組み合わせ、ラーメンにアレンジしました。さまざまな食材と合わせやすい味わいですので、ご家庭でもぜひお試しください。(調味料企画 3 課 森口 菜南)



③ つゆだく丼:「メ鍋 お肉がウマイ コクうま牛だし醤油鍋つゆ」

「メ鍋 お肉がウマイ コクうま牛だし醤油鍋つゆ」は鍋としてだけでなく、ご飯との相性がよい商品です。今回は相性の良さを楽しんでいただけるよう、つゆをたっぷりかけた「つゆだく丼」にアレンジしました。お子様にも食べやすく、忙しい日の夕食にも取り入れやすいメニューです。ぜひお試しください。(調味料企画 3 課 佐々木 楓)



※写真はイメージです。実際に提供するメニューとは異なります。

食べて、投票して、商品開発者と交流 — 「MIM 食堂」とは

「MIM 食堂」は、商品を実際に味わい、商品に携わる社員との交流を通じて、展示見学とは異なる角度から、ミツカンの商品づくりや食の楽しさに触れていただく新たな取り組みです。会場では、3 つのメニューを食べるだけでなく、試食後にお気に入りのメニューへ投票し、商品開発者と直接交流していただけます。また、「こんな鍋つゆが欲しい」「こんな食べ方を試してみたい」といったメッセージも募集します。

〆鍋について

「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、さまざまなお悩みに応えるのが、ミツカン「〆鍋」です。「〆鍋」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くち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「〆鍋」を選んでおけば間違いない！」と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」の秘密はこちら：<https://www.mizkan.co.jp/nabe/product/shimemade/>

MIZKAN MUSEUM(ミツカンミュージアム・愛称 MIM)



- ・営業時間：9:30～17:00
 - ・住所：〒475-8585 愛知県半田市中村町 2-6
 - ・電話番号：0569-24-5111
 - ・WEB サイト：<https://www.mizkan.co.jp/mim/>
 - ・休館日：木曜日、年末年始、お盆
- ※通常見学は有料・事前予約制です。**
(WEB サイトにてご予約ください。)

※MIM／MIZKAN MUSEUM は、株式会社 Mizkan Holdings の登録商標です。

<一般の方のお問い合わせ先>

MIZKAN MUSEUM：電話 0569-24-5111