MIZKAN NEWS RELEASE

2026 年 11 月 12 日

【受験生を食卓から応援！】
シェア No.1 の〆鍋から「ありが鯛だし鍋つゆ」が
昨年好評につき、数量限定で今年も登場！

～受験生の声から生まれた合格祈願鍋つゆ～



株式会社 Mizkan（本社：愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO：槇亮次、以下ミツカン）は、「〆まで美味しい™ ありが鯛だし鍋つゆ～濃厚白湯仕立て～」を、11 月 20 日（金）から数量限定で発売いたします。本商品は、昨年も受験生のご家族を中心にご好評をいただき、本年も数量限定で再発売することといたしました。合格祈願のゲン担ぎとして縁起の良い鯛だしをはじめとする 5 種類の出汁を使った、こだわりの鍋つゆです。芳醇な鯛の旨みと濃厚な白湯仕立ての味わいで、受験生とご家族の頑張りをあたたかく応援します。

※「シェア No.1」
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

開発背景

「〆まで美味しい ありが鯛だし鍋つゆ～濃厚白湯仕立て～」は、お客様相談センターに寄せられた、受験期に「〆鍋シリーズ」をお使いいただいたお客様からのお礼の声や、2023 年に実施した受験生への鍋つゆプレゼント企画で寄せられた喜びの声をきっかけに、昨年、数量限定で発売しました。受験期は、受験生とご家族が一緒に食事をする時間が取りづらくなったり、会話が少なくなりがちです。そこで、あたたかな鍋を囲むひとときが、ご家族の心をほっと和らげ、互いの想いをつなぐきっかけになってほしいとの願いを商品に込めました。

昨年の発売では、多くのお客様にご好評をいただきました。その反響を受け、今年も、頑張る受験生とそばで見守るご家族の食卓に寄り添い、鍋を囲む時間を通じて心からのエールを届けたいとの想いから、本商品を数量限定で発売いたします。

▼2023年〆鍋受験生プレゼント企画にて、鍋つゆをもらった受験生の感想（一部抜粋）



受験に対するモチベーションをメンタル面とフィジカル面の2面から私を応援してくれ、とてもうれしかった。

ヒリヒリとしていてずっと堅くなっていたので、こういうものがもらえて少しほぐれてほっこりしました。

受験前に温かい鍋で元気がでそうでうれしいです。温かい鍋で心も体も温まってリラックスして受験にいどめそうです。



商品概要

「〆まで美味しい　ありが鯛だし鍋つゆ～濃厚白湯仕立て～」は、鯛だし（ありが鯛）をはじめ、かつお（勝つお）、鶏だし（勝ち取り）、いりこ（入校）、昆布（よろこぶ）の合計 5 種類のゲン担ぎだしを使った鍋つゆです。芳醇な鯛の旨みと濃厚な白湯スープがまろやかに調和した、贅沢な美味しさをお届けします。受験生はもちろん、ご家族の皆さまにも楽しんでいただける味わいで、野菜やお肉を美味しく召し上がっていただけます。



また、パッケージには、受験生と支えるご家族に寄り添い、少しでも心が和らぐ時間を届けたいとの想いを込め、絵馬をモチーフにしたデザインを採用しています。

おすすめ〆メニュー

■ありが鯛だしラーメン

鯛の旨みが凝縮された濃厚な鍋つゆには、〆にラーメンがおすすめです。紅白かまぼこを加えれば、味わいにアクセントが生まれ、見た目も楽しい仕上がりになります。



■ありが鯛だし茶漬け

ご飯に鍋つゆをかけるだけの鯛だしの旨みを味わえるお茶漬けです。受験生の夜食にもぴったりです。



■ありが鯛だしかつ丼

さらに、「かつ」をのせてゲン担ぎを強化！鍋つゆをかけることであっさりといただける丼です。



商品開発者コメント

受験生やご家族から寄せられた声をきっかけに、頑張る受験生を食卓から応援し、鍋を囲むひとときに少しでも心が和らいでほしいとの想いを込めて開発した商品です。昨年、多くのお客様にお手に取っていただき、ご好評の声をいただけたことで、商品に込めた想いが皆さまに届いたことを大変うれしく感じました。

今年も本商品を皆さまへお届けできることを、開発者として心からうれしく思います。ゲン担ぎの想いを込めた商品を通じて、頑張る受験生と、そばで見守るご家族の皆さまに、あたたかなエールを届けられたら幸いです。

数量限定の商品となりますので、店頭でお見かけの際は、受験生やご家族と一緒に鍋を囲みながら、本商品に込めた応援の気持ちも受け取っていただけますとうれしいです。

（調味料企画部・森口）

〆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」「家族の好みが合わない」「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「〆鍋」ブランドです。「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「〆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。



商品詳細

商品名	容量	参考小売価格（税抜）
〆まで美味しい　ありが鯛だし鍋つゆ～濃厚白湯仕立て～	750g	428 円

■販売期間

2025 年 11 月 20 日（金）より数量限定発売

■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/