

## 2018年秋 ミツカン家庭用ドライ新商品のご案内(全10品)

～ヘルシー感を求めるニーズに対応した「鶏だし生姜鍋つゆ」を新発売～  
～「CUPCOOK®」シリーズに洋風おかず・丼メニューが登場～

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市 代表取締役社長 兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、8月2日(木)より順次、家庭用ドライ新商品を全国で発売いたします。

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」という価値を提案してまいります。

### ■ヘルシー感を求めるニーズに対応した新フレーバー「鶏だし生姜」が登場！

調理の簡単さや、味付けの失敗のなさから鍋つゆの需要は高まっており、2017年秋冬(2017年9月～2018年2月)の市場規模は前年比約108%(\*)と大きく伸張しました。

鍋つゆ市場においてトップシェア(\*)のミツカンでは、ヘルシー感を求めるニーズに対し新フレーバーの「鶏だし生姜」をストレートタイプ「メまで美味しい™鍋つゆ」シリーズ、個食タイプ「こなべっち™」シリーズそれぞれにおいて発売いたします。「おいしさ」と「ヘルシー」をキーワードに、鍋つゆ市場のさらなる活性化を目指します。



※出典: インテージSRI カテゴリー: 鍋つゆ(当社定義)、期間: 2017年9月～2018年2月、エリア: 全国、業態: 全て

### ■人気の「CUPCOOK」シリーズに洋風おかず・丼メニューが仲間入り！

シャキシャキ食感のたまねぎがたっぷり入った、カップ容器入りの調味料「CUPCOOK」シリーズに新商品を3品追加いたします。

これまでに「しょうが焼き」や「プルコギ」などの和風・韓国風のおかず用調味料を発売し、カップ容器の使い勝手のよさや、下ごしらえ不要の時短で簡便な調理ができることに対し、ご好評をいただいております。このたび新しく洋風おかず「鶏トマト煮」、丼メニュー「親子丼」、「牛丼」を発売することで、お客様の多様なニーズに対応してまいります。



■今年の鍋つゆは、“おいしさ×ヘルシー” がキーワード！

2017年9月～2018年2月の鍋つゆ市場は約320億円、前年比約108%と伸張しました。寄せ鍋やちゃんこ鍋などの和風定番領域において、あごだしを中心とした「だし」タイプが新たな市場を形成した一方、バラエティ領域においても、「ヘルシー」なフレーバーである「豆乳」タイプが継続的に拡大しています。

鍋つゆ～前年比108%

領域	キムチ領域	和風定番領域				バラエティ領域				その他
前年比	107.6%	111.0%				104.0%				前年比 112.3%
タイプ	キムチ	寄せ	ちゃんこ	塩	だし	豆乳	ラーメン スープ	洋風 スープ	地場	その他
前年比	107.6%	93.9%	87.2%	93.0%	673%	111.5%	98.7%	100.7%	105.2%	112.3%

出典：インテージSRI カテゴリー：鍋つゆ(当社定義)、期間：2017年9月～2018年2月、エリア：全国、業態：全て



拡大する「ヘルシー」志向に対応した新たな商品として、ストレートタイプの「めまで美味しい鍋つゆ」シリーズ、個食タイプの「こなべっち」シリーズそれぞれで「鶏だし生姜鍋つゆ」を発売いたします。「鶏だし生姜鍋つゆ」は、鶏だしをベースに、生姜とコラーゲンを加え、あっさりしていてコクがある味わいです。鶏だし、コラーゲンのコクと旨みと、生姜のさわやかな香りと辛味が楽しめます。鍋のめはごはんにスープをかけて、「鶏だし生姜スープごはん」をおいしくお召し上がりいただけます。

鍋つゆ商品ラインナップ全 18 品 (ストレートタイプ:12 品、個食タイプ:6 品)



**■時短・簡便ニーズに対応する「CUPCOOK」シリーズに3品が新登場！**

「CUPCOOK」シリーズにおいて、「鶏トマト煮」「親子丼」「牛丼」を新たに発売いたします。



「CUPCOOK 鶏トマト煮」は、炒めた鶏肉に加えて煮るだけで、シャキシャキ食感のたまねぎがたっぷりの「鶏肉のトマト煮」を簡単に作ることができます。トマトソースをベースに、ケチャップや砂糖を合わせているので、トマトのコクと風味がごはんによく合います。

「CUPCOOK 親子丼」は、焼いた鶏肉に加えて卵でとじるだけで、シャキシャキ食感のたまねぎがたっぷりの「親子丼」を簡単に作ることができます。濃口醤油と薄口醤油に、鰹ぶしと昆布だしを合わせているので、風味豊かで旨みのあるだし感がごはんによく合います。

「CUPCOOK 牛丼」は、牛薄切り肉に加えて炒めるだけで、シャキシャキ食感のたまねぎがたっぷりの「牛丼」を簡単に作ることができます。醤油をベースに赤ワインを合わせているので、コクのあるまろやかな味わいがごはんによく合います。

**既存品も見やすいパッケージにリニューアル！**



**■「ビネガーシェフ®」シリーズに「和風オニオン」が仲間入り！**

お酢を上手に使いこなすシェフのようにお酢の良さを生かしたメニューが手軽に作れる、「ビネガーシェフ」シリーズの新商品として、「ビネガーシェフ 和風オニオン」を発売いたします。

「ビネガーシェフ 和風オニオン」は、すっきりとしたビネガーに刻み野菜やスパイスなどで味付けした、いろいろな料理に使えるオイル不使用の「つけかけ用ビネガーソース(調味酢)」です。刻みたまねぎやオリーブなどのたっぷり具材に、醤油とお酢のさっぱり感を加えました。たまねぎの甘みと醤油のコクがすっきりと味わえ、ローストビーフや野菜の肉巻きなどのおかずメニューや、焼き野菜やサラダなどをおいしく召し上がれます。



■伸張する高価格帯ふりかけ市場に対応した「贅沢だしふりかけ」シリーズが新登場！



「贅沢だしふりかけ」は風味豊かな素材(※1)をそのまま使うことで、素材(※1)のだし感を生かし、余計なものに頼らずに仕上げたふりかけです。素材本来のやさしい味わいが楽しめるので、食事の締めめに「ホッと上質な時間」を過ごせます。

「贅沢だしふりかけ 焼あごだし」は、焼あご、海苔やごま、わかめなどの具材が入っています。

「贅沢だしふりかけ 鯛だし」は、鯛、海苔やごま、わかめ、ゆず皮などの具材が入っています。

ふりかけの市場は、150-199 円の高価格帯の構成比が最も高く、近年拡大しています(※2)。ミツカンは「贅沢だしふりかけ」を新発売することで、伸張する高価格帯ふりかけ市場のさらなる活性化を目指します。

※1 素材は「焼あご」と「鯛」です。

※2 出典：インテージSRI カテゴリー：ふりかけ(当社定義)、 エリア:全国、期間:2015年3月～2018年2月、 エリア:全国、業態:全て

■水なし・計量なしで便利な「だし炊きあごだし鶏ごぼう釜めし」を新発売！



「だし炊きあごだし鶏ごぼう釜めし」は、水を切ったお米に本商品を入れて炊き上げるだけで、簡単に炊き込みご飯を作ることができる釜めしの素です。鶏、ごぼう等の国産具材が入っており、あごだしが利いた鶏ごぼう釜めしをお召し上がりいただけます。水を加える必要がないストレートタイプのため、誰でも簡単に、だしの利いた釜めしを作ることができます。

既存品もデザイン  
リニューアル！



■中華スープに人気の「酸辣湯(サンラータン)」が登場！



「中華スープ 酸辣湯」は、お酢の爽やかな酸味と香りに、香辛料の辛味とコクが合わさり、食がかり立てられるスープです。具材としてしいたげが入っているので、卵1個を用意するだけで、とろみのある酸辣湯をお楽しみいただけます。



シリーズは  
全部で4品！

■商品詳細

	商品名	容量	参考 小売価格	発売日	発売 地区
鍋 つゆ	ㄨまで美味しい 鶏だし生姜鍋つゆストレート	750g	350 円(税抜) 378 円(税込)	2018 年 8 月 2 日(木)	全国
	こなべっち 鶏だし生姜鍋つゆ	28g×4	350 円(税抜) 378 円(税込)		
具 入 り 合 わ せ 調 味 料	CUPCOOK 鶏トマト煮	210g	300 円(税抜) 324 円(税込)	2018 年 8 月 17 日(金)	
	CUPCOOK 親子丼				
	CUPCOOK 牛丼				
調 味 酢	ピネガーシェフ 和風オニオン	250ml	370 円(税抜) 399 円(税込)		
ふ り か け	贅沢だしふりかけ 焼あごだし	20g	190 円(税抜) 205 円(税込)	2018 年 8 月 2 日(木)	
	贅沢だしふりかけ 鯛だし				
レ ト ル ト 米 飯	だし炊きあごだし鶏ごぼう釜めし	540g	360 円(税抜) 388 円(税込)		
ス ー プ	中華スープ 酸辣湯	30g	120 円(税抜) 129 円(税込)	2018 年 8 月 17 日(金)	