

## 2019年春 ミツカン家庭用ドライ新商品のご案内

～好調な食酢市場にて「VINEGAR Style™」「ヨーグルト黒酢」が新発売～  
～「CUPCOOK®」シリーズに新メニュー2品が登場～

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、1月23日(水)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。

### ■伸長を続ける食酢市場において、新商品4品発売！

健康ニーズの高まりや、使用用途の拡大によって食酢市場は継続して伸長しており、2018年春夏(2018年3月～2018年8月)の市場規模は前年比約108%(※)と大きく伸び、好調でした。

ミツカンでは、更なる市場拡大を図るべく、ピネガーとオイルをあわせて使う新たな活用シーンをご提案するとともに、専用調味料として「VINEGAR Style」シリーズ2品を発売いたします。また、食酢飲料からは、飲みやすくおいしいから続けられる「ヨーグルト黒酢」シリーズ2品を発売いたします。



※出典:インテージ SRI カテゴリ:食酢(当社定義)、期間:2018年3月～2018年8月、エリア:全国、業態:全て

### ■人気の「CUPCOOK」シリーズに「キーマカレー」「鶏みぞれ煮」が新登場！

カップひとつで誰でも簡単に家族が喜ぶメニューが出来上がる

「CUPCOOK」シリーズにおいて、新商品を2品発売いたします。

これまでに、「しょうが焼」「鶏てりやき」など、様々なアイテムを発売し、カップ容器の使い勝手のよさや、下ごしらえいらずで調理が簡単であることに対して、ご好評をいただいております。

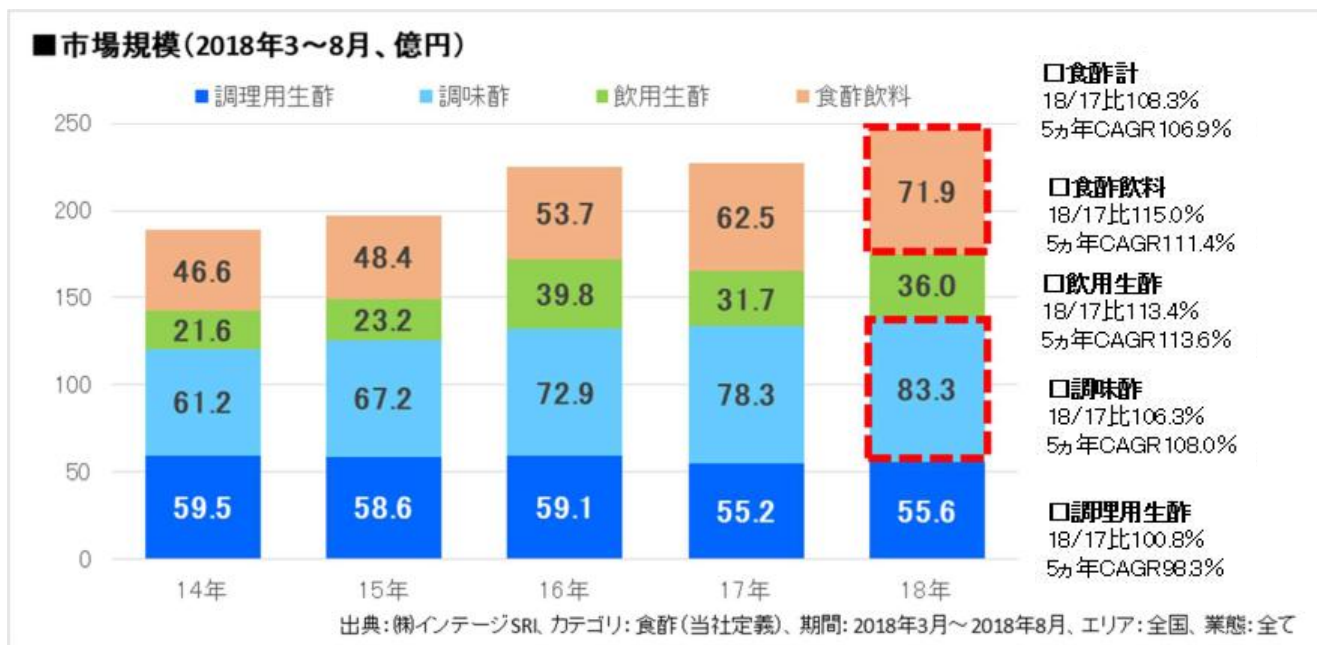
このたび新たに、みじん切りたまねぎ、にんじん、レンズ豆、大根おろしを具材に採用した、「キーマカレー」「鶏みぞれ煮」を発売いたします。たまねぎのみじん切り、大根をおろすことは約6割の主婦が手間だと感じており(※)、主婦の面倒だと感じることの解決を図る商品です。

※出典:株式会社ドゥ・ハウス、期間:2016年9月、対象:30-50代主婦、n=987



## ■食酢市場の伸長は継続中です！

2018年3月～2018年8月の食酢市場は約250億円、前年比約108%と伸長しました。特に、お酢メニューが簡単にできると人気の調味酢、手軽にお酢をとることができる食酢飲料は、食酢市場の中でも大きなウェイトを占めております。ミツカンは、伸長を続ける2つのカテゴリで、それぞれ新商品を発売いたします。



## ■「ビネガーとオイル」でサラダをシンプルに美味しく食べる新スタイルのご提案

好調な調味酢市場の更なる活性化を目指し、調味酢の新たな活用シーンとして、サラダやカルパッチョ等にビネガーとオイルをかけ、シンプルに素材を味わうスタイルをご提案いたします。また、手軽にスタイルを楽しんでいただくために、専用調味酢「VINEGAR Style」シリーズを発売いたします。

「VINEGAR Style アップルビネガー&レモン」は、アップルビネガーに砂糖と塩、レモン果汁を加えたシンプルな味わいの調味酢です。

「VINEGAR Style 白ワインビネガー&ハーブ」は、白ワインビネガーに砂糖と塩を加え、ハーブ・スパイスで風味付けしたシンプルな味わいの調味酢です。



## ■黒酢の食酢飲料に、ヨーグルトフレーバーが新登場！

黒酢の食酢飲料シリーズにおいて、新たに「ヨーグルト黒酢」を発売いたします。飲みやすくおいしいから続けられるヨーグルト味の黒酢飲料を発売することで、食酢飲料を飲む機会が少ないお客様のトライアルとリピートを喚起し、食酢飲料の更なる市場拡大を目指します。

「ヨーグルト黒酢」「ヨーグルト黒酢ストレート」は、国産玄米100%で醸造した黒酢に、ヨーグルト(発酵乳)を加えて飲みやすく仕上げていますので、おいしく黒酢をとることができます。

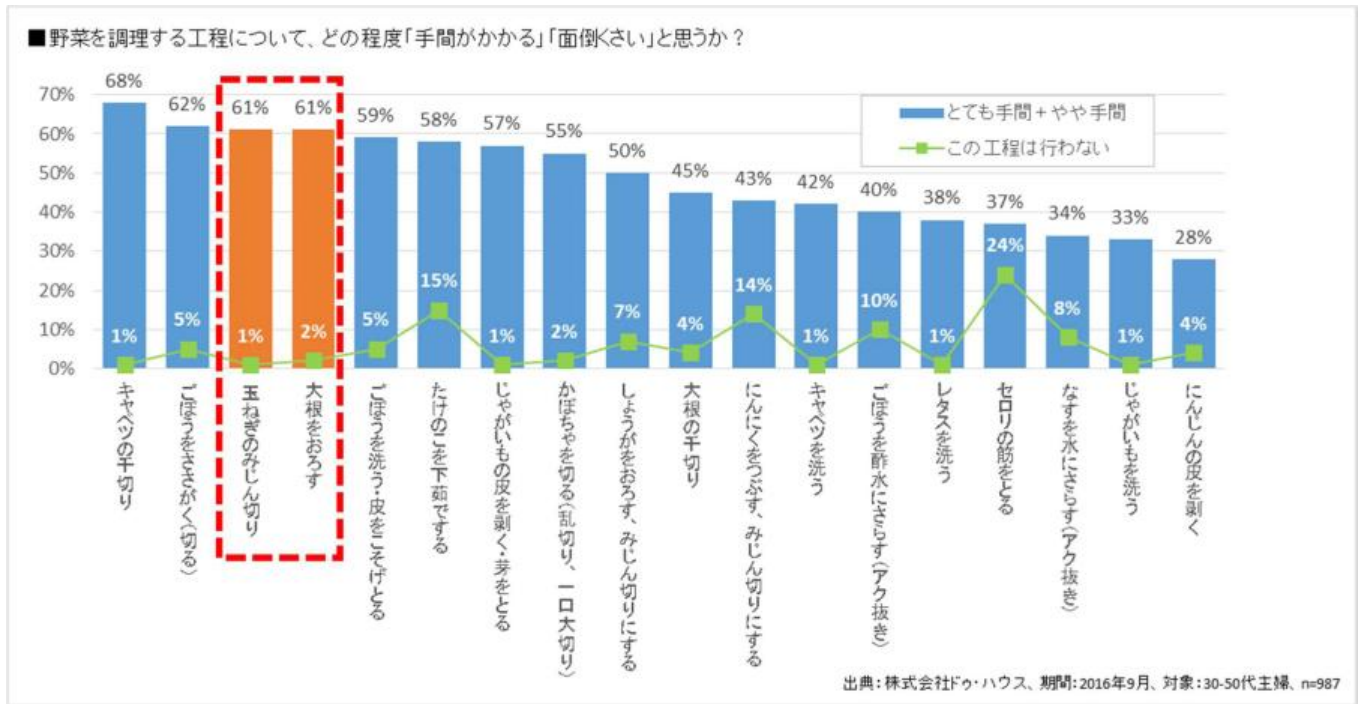
6倍希釈タイプの「ヨーグルト黒酢」はコップ1杯(180ml)あたり、食酢が約8ml、そのまま飲むストレートタイプの「ヨーグルト黒酢ストレート」はコップ1杯(180ml)あたり、食酢が約6mlとれます。



**■下ごしらえいらずで簡単「CUPCOOK」シリーズに新たに2品が仲間入り！**

共働き世帯の増加や、女性の社会進出から、高まり続ける「時短」「簡便」ニーズに対応する「CUPCOOK」シリーズにて、新たに「キーマカレー」と「鶏みぞれ煮」の2品を発売いたします。

「CUPCOOK」シリーズは、「調理の簡便性」や「下ごしらえがいない」ということに対しご好評をいただいております。このたび新具材を使用した2品を発売することで、主婦が手間だと感じていることや面倒くさいと思うことの解決を図ります。



「CUPCOOK キーマカレー」は、牛豚合びき肉に加えて炒めるだけで、レンズ豆やたまねぎ、にんじんが入った具材たっぷりボリュームのある「キーマカレー」が簡単に作れます。

「CUPCOOK 鶏みぞれ煮」は、鶏もも肉に加えて炒めるだけで、具材たっぷりボリュームのある「鶏みぞれ煮」が簡単に作れます。

**■あとはしょうゆだけ！煮物がカンタンに作れるみりんタイプの調味料を新発売**



「煮物カンタン みりんタイプ」は、みりん風調味料、料理酒、かつおだし、昆布だし、砂糖が1つになったみりんタイプの調味料です。ご家庭にあるしょうゆと合わせて煮込むだけで、味も色も決まった煮物をカンタンに作ることができ、調味料を合わせる手間やわずらわしさを軽減します。地域や家庭によってしょうゆの味に違いがあることを考慮し、あえて家庭のしょうゆと合わせていただくことで、それぞれのご家庭の味になるようにしました。



## ■人気の「あごだし」を使用したつゆを新発売！



近年、人気の高まっている「あごだし」ですが、つゆ市場では、「かつおだし」や「昆布だし」と比較するとまだ認知は低く、拡大の余地があると考えます。そこで、「あごだし」を使用したつゆを発売し、つゆ市場の活性化を図ります。

■だし種類別 認知・購入意向・購入経験 (%)

	認知	購入意向	購入経験
“かつおだし”のつゆ	93.7	78.1	75.5
“昆布だし”のつゆ	90.9	69.1	63.0
“あごだし”のつゆ	63.0	35.5	21.0

※出典:ミツカン調べ(WEB調査)、期間:2018年3月、対象:20代以上女性、エリア:全国、n=14,506

「あごだしつゆ」は、焼あご原料から引き出した、焼あごの香りと旨みが豊かなめんつゆです。焼あごの香りと旨みが効いているので、普段の料理を手軽に、いつもと一味違う味わいのメニューにすることができます。温うどん・そうめんといった麺類から、煮物・鍋物といった和食メニューまでおいしく召し上がっていただけます。

## ■「まぜつゆ™」シリーズに話題の「釜玉カルボナーラうどん」が登場！



麺にかけて混ぜるだけでいつもと違うおいしさが楽しめる麺用調味料「まぜつゆ」シリーズにおいて、新商品「釜玉カルボナーラうどん」を発売いたします。

「カルボナーラ」はクックパッド株式会社(※1)の「たべみる(※2)」上で、「うどん」との組み合わせ検索値が近年高まっており、注目のアレンジメニューです。

■クックパッド うどん組み合わせ検索(すべて) ※2018年8月時点

	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
1 簡単	簡単	簡単	簡単	簡単	簡単
2 アレンジ	アレンジ	アレンジ	つゆ	卵	つゆ
3 卵	離乳食	卵	卵	つゆ	卵
4 離乳食	卵	離乳食	豚	豚	豚
5 冷製	つゆ	明太子	離乳食	カルボナーラ	カルボナーラ
6 納豆	納豆	納豆	明太子	離乳食	離乳食
7 カレー	温かい	豚	鶏	納豆	納豆
8 つゆ	豚	カルボナーラ	カルボナーラ	明太子	明太子
9 明太子	明太子	風邪	納豆	キムチ	キムチ
10 豚	カレー	アレンジ	キムチ	鶏	鶏

チーズをベースにしょうゆとかつおだしで味を整えたつゆが麺にからんでおいしい、麺にかけてまぜて食べる麺用調味料です。ストレートタイプなので、麺にかけるだけで手軽にお召し上がりいただけます。生卵をのせてカルボナーラうどんにすることで、おいしくお召し上がりいただけます。

(※1)クックパッド(<https://cookpad.com>)は、「毎日の料理を楽しみにする」というミッションのもと1998年3月に開始した、日本最大の料理レシピ投稿・検索サービスです。現在の投稿レシピ数は300万品を超え、国内では月間約5,500万人に利用されています。

(※2)「たべみる」とは…クックパッドの検索データ分析サービスです。

## ■「かおりの蔵® 丸搾りゆず」にちょいかけボトルが仲間入り！



ゆず生産量日本一の高知県産のゆずを100%使用し、皮ごと丸搾りしたゆず果汁に、かつおと昆布のだしを絶妙にあわせた味付けぽん酢「かおりの蔵 丸搾りゆず」において、細口タイプのちょいかけボトルを発売いたします。ボトルを押すことで好きな分だけかけられ、量の調整がしやすいので、サラダなどのかける用途に使いやすいです。



■CMでお馴染みのメニューが簡単に作れる「さっぱり食堂」シリーズが新登場！

「さっぱり食堂」シリーズは、お肉と一緒に煮たり焼いたりするだけで簡単にさっぱりおいしいおかずができる1回使い切りのメニュー専用調味料です。「味ぽん®」のTVCMでお馴染みの家族が喜ぶおかずメニューを簡単に作ることができます。



シリーズは全部で3品！

「鶏のさっぱり煮の素」は、鶏手羽元と一緒に20分煮込むだけで、ジューシーな鶏のさっぱり煮をお鍋ひとつで作ることができます。

「さっぱり鶏チャーシューの素」は、鶏むね肉と一緒に片面7分ずつ煮て、最後に10分蒸らすだけでコクと旨みのあるさっぱり鶏チャーシューをフライパンひとつで作れます。

「豚肉となすのさっぱり炒めの素」は、豚肉、なすと一緒に8分炒めるだけで、さっぱりとした主菜となる炒め物がフライパンひとつで作ることができます。

■「おむすび山®」に「ツナマヨ」と「ごま油香る肉味噌ごはん」の2品が新発売！

「おむすび山 ツナマヨ」は、マヨネーズを配合したツナ顆粒をベースに、青菜などを加えて仕上げたおむすびの素です。独自の工夫で、冷めてもごはんが硬くなりにくく、ふっくらしたおいしさで召し上がれます。

「おむすび山 ごま油香る肉味噌ごはん」は、甘辛く味付けした豚肉に、ごま油の香りと味噌のコクを効かせているので、風味豊かで、食べ応えのあるおむすびをお楽しみいただけます。お弁当やおやつの代わりに、習い事や部活動前の腹ごしらえなど、食べ盛りのお子様におすすめです。



■「贅沢だしふりかけ」シリーズに「かつおだし枯節」が仲間入り！



「贅沢だしふりかけ かつおだし枯節」は、風味豊かなかつお枯節をそのまま使うことで、かつおのだし感を生かしたふりかけです。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「ホッとした上質な時間」を過ごせます。海苔やごま、わかめなどの具材が入っています。

シリーズは全部で3品！



■商品詳細

	商品名	容量	参考小売価格	発売日	発売地区
食酢	VINEGAR Style アップルビネガー&レモン	190ml	240 円(税抜) 259 円(税込)	2019 年 2 月 14 日(木)	全国
	VINEGAR Style 白ワインビネガー&ハーブ	190ml	240 円(税抜) 259 円(税込)		
	ヨーグルト黒酢	500ml	969 円(税抜) 1046 円(税込)		
	ヨーグルト黒酢ストレートタイプ	1L	400 円(税抜) 432 円(税込)		
具入り 調味料 合わせ	CUPCOOK キーマカレー	200g	300 円(税抜) 324 円(税込)		
	CUPCOOK 鶏みぞれ煮	160g	324 円(税込)		
みりん	煮物カンタン みりんタイプ	500ml	300 円(税抜) 324 円(税込)		
つゆ	あごだしつゆ	500ml	450 円(税抜) 486 円(税込)		
	まぜつゆ 釜玉カルボナーラうどん	22g×3	233 円(税抜) 251 円(税込)		
ぽん酢	かおりの蔵 丸搾りゆず	190ml	300 円(税抜) 324 円(税込)		
	鶏のさっぱり煮の素	250g	190 円(税抜) 205 円(税込)		
	さっぱり鶏チャーシューの素	170g	190 円(税抜) 205 円(税込)		
	豚肉となすのさっぱり炒めの素	125g	190 円(税抜) 205 円(税込)		
粉末	おむすび山 ツナマヨ	20g	130 円(税抜) 140 円(税込)	2019 年 1 月 23 日(水)	
	おむすび山 ごま油香る肉味噌ごはん	20g	130 円(税抜) 140 円(税込)		
	贅沢だしふりかけ かつおだし枯節	26g	190 円(税抜) 205 円(税込)		

<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： 電話 0120-261-330