

「そうめんがいいや」を「そうめんがいい！」に変える
「SOUP でそうめん」シリーズ新発売
～スープも味わう、新しいそうめん体験～



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2月14日(金)より「SOUP でそうめん 地鶏だし塩」「SOUP でそうめん 柚子だし」の2品を発売いたします。

商品概要

SOUP でそうめん 地鶏だし塩

スープまで味わえる、新しいそうめん体験を提供する個包装そうめん専用つゆです。飽きがちなそうめんでも、手合わせすることなく手軽にいつもと違う味わいで楽しむことができます。地鶏だしをベースに香味野菜を合わせ、ねぎ油で仕上げた、満足感のある澄んだ旨みの特徴です。濃縮タイプなので本品を水と合わせ、茹でたそうめんを入れてお召し上がりください。

SOUP でそうめん 柚子だし

スープまで味わえる、新しいそうめん体験を提供する個包装そうめん専用つゆです。飽きがちなそうめんでも、手合わせすることなく手軽にいつもと違う味わいで楽しむことができます。鰹、鶏、昆布の3種の出汁に、高知県産ゆず果汁を合わせた、深みのある出汁の旨みと、ゆずの華やかな香りが特徴です。濃縮タイプなので本品を水と合わせ、茹でたそうめんを入れてお召し上がりください。

■「SOUP でそうめん」ブランドとは

「SOUP でそうめん」はスープも味わう新感覚そうめんを提供する、個包装そうめんつゆブランドです。年々暑さが深刻になる夏。さっぱり食べられる王道メニューであるそうめんは、マンネリ化しがち。そんな飽きがちなそうめんも、いつもと違う味、いつもと違う食べ方で味わえば、新しいひと皿に。「SOUP でそうめん」が、“そうめんがいいや”を、“そうめんがいい！”に変えていきます。

商品開発背景

毎年夏になると「そうめんの飽き解消！アレンジレシピ紹介」などのタイトルで、テレビ番組や SNS でそうめんのアレンジレシピが紹介されて話題になります。「そうめんの飽きはきっと多くの人が抱えている。でもお昼ごはんは手軽にはぱっと作りたいのに、アレンジレシピは意外と手間や時間がかかる。何か解決策はないだろうか。」と考えたのが開発のきっかけです。開発を進める中で、味だけでなく食べ方も新しくすることで、より飽きの解消に繋がると考え、スープも味わえる処方設計を目指しました。地鶏だし塩は冷やしラーメンのような、食べ応えもありながらさっぱりした味わいに、柚子だしは柑橘と出汁の薫りが豊かな味わいです。

商品開発者コメント

開発の中でこだわったのは「出汁をしっかり感じられること」です。通常冷たい温度帯だと出汁感を感じにくいとされています。「SOUP でそうめん」のコンセプトのもと、冷たいそうめんつゆでも出汁感をたっぷり感じられる味わいにするために、開発技術担当とともに、試作と議論を重ねて開発を進めました。

個人的におすすめなのが柚子だしのアレンジレシピ(右下図)です。手間をかけないアレンジで、和風な出汁ベースの味わいながら、こんなに洋風な雰囲気になるんだ！とはじめて試食した際に感動しました。シンプルにそのまま味わっていただきたいですが、是非気が向いたときにはアレンジレシピもお試ください。今年の夏は「SOUP でそうめん」でそうめんを幅広く楽しみながら、年々厳しくなる暑さも乗り越えていただけると幸いです！

(マーケティング企画 2 部・菅原萌紀)

SOUPでそうめん 地鶏だし塩で！

▼冷やしラーメン風そうめん



SOUPでそうめん 柚子だしで！

▼さわやか洋風オリーブそうめん



商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
SOUP でそうめん 地鶏だし塩	27g×3	258 円
SOUP でそうめん 柚子だし	26g×3	258 円

販売期間:2月14日～(春夏季節限定)

販売エリア:全国

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/>