

## 業務用「麺&鍋大陸™」から味噌フレーバー新商品 2 品発売！

～今年の注目鍋フレーバーは「味噌」！～



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20日(火)より「麺&鍋大陸™ 本格濃厚みそ鍋スープの素」と「麺&鍋大陸™ やみつき豚骨みそ™鍋スープの素」の2品を発売いたします。

### 今年の注目鍋フレーバーは「味噌」！

外食における鍋の食機会数は137%と大きく伸長しており、コロナ禍の時期から回復傾向にあります。(※1) 外食店の鍋メニューは醤油・塩・辛味・白湯・味噌といった定番のフレーバーが展開されており、その中でも当社が特に注目したフレーバーが「味噌」です。

味噌フレーバーの鍋は、味噌の濃厚な風味を出すために、外食店で手合わせして鍋地を作ることが一般的です。しかし、この作業が調理の負担になっていることが分かっています。(※2)

そこで、今回発売する商品は、これ1本で簡単にみそ鍋を作ることができるため、一から味噌を手合わせする必要がなく、調理作業の負担を軽減します。

※1: サカーナ・ジャパン(株)/CREST®、23年(1月～12月)前年比

※2: 当社調べ

## 商品特徴

### ■麺&鍋大陸 本格濃厚みそ鍋スープの素

麦・米・豆の3種類の味噌をこだわりの比率でブレンドすることで、味噌本来の濃厚さが際立つみそ鍋スープの素です。香りが特長の麦味噌を2段階加熱することで、さらに強い味噌の風味を引き出しました。まるで店で手作りしたかのようなみそ鍋の豊かなコクや風味を味わえます。肉や魚介を具材にした鍋はもちろんのこと、ラーメンスープや煮込み料理、炒め物にもお使いいただけます。

### ■麺&鍋大陸 やみつき豚骨みそ鍋スープの素

じっくり煮込んだ豚骨と鶏ガラの白湯スープに、米・豆の2種類の味噌をブレンドしました。ごま油と鶏脂で炒めたにんにくのパンチが効いた、コクのある味わいがやみつきになる豚骨みそ鍋スープの素です。肉や魚介を具材にした鍋はもちろんのこと、ラーメンスープや煮込み料理、炒め物にもお使いいただけます。

## 商品開発者コメント

麺&鍋大陸シリーズから4年ぶりとなる新商品として、外食の定番鍋メニューである味噌フレーバーを2品開発いたしました。「本格濃厚みそ鍋スープの素」は、まるで店で手作りしたかのようなみそ鍋の豊かなコクや風味を味わえるよう、味噌の種類や量にこだわりました。「やみつき豚骨みそ鍋スープの素」は、炒めにんにくと唐辛子の辛さを加えることで、背徳感のある味わいに仕上げました。石狩鍋、もつ鍋、土手鍋といったみそ鍋の代表メニューはもちろんのこと、味噌ラーメンのスープや炒め物にもお使いいただけます。今年のみそ鍋は、是非こちらの商品で味わっていただければと思います。  
(マーケティング企画3部 坂佳祐)

## 商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
麺&鍋大陸 本格濃厚みそ鍋スープの素	1140g	1,260円
麺&鍋大陸 やみつき豚骨みそ鍋スープの素	1100g	1,260円

### ■発売日

2024年8月20日(火)

### ■発売エリア

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/>