

## 「ラクつゆ™」×「クラシル」で、もう献立に悩まない！？

～商品とアプリの連携で、レシピを手間なくラクに見つけて、作れる！10月に新メニュー追加！～



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）と、国内 No.1 のレシピ動画サービス「kurashiru」（以下、クラシル）を運営する dely 株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：堀江裕介、以下 dely）は、8月18日（水）に初のコラボ商品「ラクつゆ」を新発売しました。「ラクつゆ」は商品とアプリを連携させた新しい形のつゆで、商品パッケージについている QR コードを読み込むと、クラシルアプリ内に掲載されている「ラクつゆ」で作れる和・洋・中幅広いレシピを手間なくラクに見つけ、作ることができます。

発売以降、クラシルユーザーからは、「子供が小さく、献立を考えることや作ることが大変だが、ラクつゆを使うことで時短でき、簡単に済ませられる」「QR コードでレシピを読み取れるので、ラクつゆを使用したレシピにすぐにたどり着くことができ、とても魅力的」など好評の声をいただいております。現在、クラシル内には「ラクつゆ」で作れるメニューを10メニュー掲載しておりますが、10月以降、毎月1メニューずつ追加していきます。第1弾は、10月27日（水）追加予定です。

### 【コラボの背景】

#### ●生活者の悩みを解決したい！という想いが発想の起点

ミツカンでは、「つゆ商品などのハード面で生活者に提供できる価値」と「レシピ本やレシピサイトなどのソフト面で生活者に提供できる価値」には限界がある、と感じており、両者の足りない部分を補うことが生活者の悩みを解決することにつながると考えました。商品（ハード面）起点でのメニュー提案は商品特徴が活きるような提案につながる傾向が高いので生活者が求めるニーズにしっかり寄り添えていないことが多く、一方で、レシピ本やレシピサイト（ソフト面）起点でのメニュー提案は生活者の悩みをダイレクトに訴求ポイントとしているため（例：「調理&片付け1時間 ワンプレート」「節約食材を使ったアイデアレシピ」）、生活者が求めるニーズにしっかり寄り添えていると感じています。しかし、実際に作ろうと思いレシピを見ると、調味料を持ち合わせておらず作れなかった、という経験などもあり、生活者の悩

みが解決できないこともありました。そこで、「商品とレシピをセットで訴求することで、生活者の悩みを解決できるのではないか」とミツカンでは考えました。

### ●商品ターゲットと媒体特性から、ミツカンとクラシルのコラボが決定

ライフステージが変化する 20 代から 40 代の生活者に向けて、それぞれのステージにおける「料理課題」を解決すべく、その媒体特性(※1)から、設定したターゲットに訴求するのに最適な「クラシル」をパートナーに迎えました。

(※1)国内 No.1 のレシピ動画サービスである「クラシル」の利用者層は 20～40 代の女性ユーザーが最も多く、特に料理初心者～中級者の方が多い。

## 【「ラクつゆ」発売までの共創ストーリー】

### ●クラシルシェフ(※2)が「ラクつゆ」のレシピを考案

レシピ動画として世界最多・42,000 件のレシピ開発経験を持つ「クラシルシェフ」が、「ラクつゆ」を使ったメニューを様々な切り口で複数考案。ミツカン社員も実際に試食し、クラシルユーザーに試していただくメニューを選定しました。

(※2)クラシルのレシピを考案・作成・撮影まで行う専門のシェフ。調理経験はもちろん、食のトレンドや消費者のニーズを踏まえた上でレシピ考案を行う。



### ●クラシルユーザーへ大規模調査実施、フィードバックをいただく

クラシルユーザーに発売前の「ラクつゆ」を試してもらい、大規模なアンケートを実施。350 名を超える方々から、商品の品質(味)・メニューの品質(味)・商品パッケージ・商品名の感想など、たくさんのご意見をいただきました。

### ●アイデア会議でクラシルユーザーと直接意見交換

「ラクつゆ」を試していただいた方の中から 7 名のクラシルユーザーとオンラインでのアイデア会議を実施。料理の悩みや商品の感想を深掘りし、「ラクつゆ」がユーザーのみなさんの生活にどのように寄り添えるか意見交換しました。



### ●クラシルユーザーの声を商品に反映

クラシルユーザーの声を元に、メニュー・商品パッケージ・商品名をブラッシュアップ。クラシルユーザーの声をカタチにした商品が完成しました。「ラクつゆ」はクラシルユーザーお墨付きの品質になっています。

## 【担当者の熱い想い紹介】

「ラクつゆ」商品企画担当 株式会社 Mizkan MD 本部商品企画部商品企画 2 課 主任 館野雅央

発売前に、お客様と商品と一緒に作り上げていくというプロセスはミツカンとしても私としても初めての経験でしたので、とてもワクワクしながら商品開発をさせていただきました。一方で、経験したことのない商品開発プロセスでしたのももちろん不安な面もありました。お客様とコミュニケーションしながら少しずつ商品としてカタチになっていく姿を感じながら、商品が完成したときは言葉にできないくらい感無量でした！日々の献立に悩んでいる方には是非ラクつゆを使っていただき、少しでもラクになったとお役に立てれば幸いです。



「クラシル」はおかげさまで、提供開始から6年あまりで国内で最も利用されるレシピ動画サービスに成長しました。これまでは、経験豊かな「クラシルシェフ」のレシピ開発力と国内随一のリーチ力を、クライアント様のマーケティング課題の解決——特に、プロモーション活動にお役立ていただいていたまいりました。今回はクラシルとして初めて、「商品」ではなく、「コンセプト」をカタチにし、それを広く知っていただくお手伝いをする事になりましたが、ミツカン様の「お客様の料理の悩みに応えたい」という強い想いは、まさにクラシルが開始当初からサービスの軸に置いているものです。ミツカン様の商品開発力はもちろんのこと、開発から発売までに携わられた社員おひとりおひとりの情熱のこもった「ラクつゆ」は、もちろん「クラシル」として自信を持ってお勧めする一本です。



### 【今後の展開】

現在、クラシル内には「ラクつゆ」を使った10メニューが掲載されています。クラシルユーザーのご意見をもとに、10月以降、毎月1メニューずつ追加していきます。(10月27日、新メニュー追加予定)

▼現在公開されているレシピ動画はこちらからご覧いただけます。(下記は一部)

「クラシル」内で「ラクつゆ」と入力し、検索してください。

新・我が家の定番！「ラクつゆ」で作る簡単生姜焼き

<https://www.kurashiru.com/recipes/a0f2b13f-3cd9-42f7-921f-25445bff959f>

辛うまやみつき！鶏むね肉のつゆチリ炒め

<https://www.kurashiru.com/recipes/655147fe-498d-465b-826c-e656b76b8ccd>

ジュワツと味しみ！豚ナスピーマンのごまつゆ炒め

<https://www.kurashiru.com/recipes/c61048e1-c0e3-4e90-acb3-8bc8d31bda53>

### 【「ラクつゆ」とは】

これ1本あれば、いろいろなメニューが作れる、クラシルユーザーの声をカタチにして生まれた商品です。このつゆで作れる具体的なメニューが、クラシルアプリの中に格納(蓄積・更新)されていくので、お悩みのシーンに合わせて献立を立てたり、決めたりすることができます。<https://www.mizkan.co.jp/company/news/detail/210804-70.html>

### 【クラシルとは】

クラシル(<https://www.kurashiru.com/>)は「くらしをおいしく、あたたかく」をコンセプトに、管理栄養士が監修した「かんとんにおいしく作れるレシピ」を42,000件以上提供する国内No.1のレシピ動画サービス。2021年6月にはクラシルアプリの累計ダウンロード数が3,000万を突破。

・QRコードは、株式会社デンソーウェブの登録商標です。

<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/>