

キッコーマンのつゆ類 2026 年涼味プロモーション
おいでやす小田さん出演の WEB 動画公開！
太陽に扮した小田さんが『夏は冷^{ひや}うま』な麺メニューを紹介！

キッコーマン食品株式会社は、おいでやす小田さんが出演する 2026 年涼味プロモーション用の WEB 動画『夏は冷^{ひや}うま』シリーズ全 5 本を、2 月 2 日（月）からキッコーマン公式 YouTube で公開します。夏に店頭等で動画やツールを使用したプロモーションを展開し、猛暑で食欲が減退する時期に、体を冷やして元気に暑さを乗り切るための商品やメニューを提案します。

動画に登場の商品は、凍らせる新感覚のめんつゆ「キッコーマン シャリッと冷やそうめん 韓国冷麺風」、かけるだけでおいしい「キッコーマン うどんがうまいだししょうゆ」「キッコーマン 具麺 柚子鬼おろし」、氷を入れたぶっかけ麺にもおすすめの「キッコーマン 濃いだし 本つゆ」「キッコーマン 旨みひろがる 香り白だし」の全部で 5 商品です。



■ WEB 動画『夏は冷うま』シリーズのストーリーと見どころ

今回の WEB 動画は、全部で 5 本のシリーズです。猛暑の太陽に扮した小田さんが、暑い夏を吹き飛ばすキンキンに冷えた「冷うま」麺メニューを紹介します。食欲の減退する時期に、手軽な「冷うま」麺メニューをおいしく食べて、元気に夏を乗り切って欲しいという思いを込めたストーリーです。まるで画面から熱波が出ているような小田さんのシャウトや表情と、涼やかな麺メニューの対比が見どころです。思わず笑ってしまう、小田さんのセリフにもご注目ください。

■ 撮影エピソード

動画 5 本分のセリフを叫び続ける小田さん。スタジオの外にも響く声量で、NG も無く撮影を進める姿は圧巻でした。小田さんの熱をおびたシャウトや表情に、撮影中はスタッフ一同笑いを堪えるのに必死。カットがかけるとスタジオは大爆笑に包まれ、和気あいあいとした楽しい撮影でした。

■WEB 動画概要

2026 年涼味プロモーション用 WEB 動画『夏は冷うま』シリーズ

・出演：おいでやす小田さん

・公開日時：2026 年 2 月 2 日

・Youtube「キッコーマン公式チャンネル」：

① 夏は冷うま 凍らせてシャリッと冷やそうめん篇【15 秒】 <https://youtu.be/0PQ49IOW-qg>

② 夏は冷うま うどんがうまいだししょうゆ篇【15 秒】 <https://youtu.be/szp72sNjf-U>

③ 夏は冷うま 具麺 柚子鬼おろし篇【15 秒】 <https://youtu.be/BI5B4fIM3mM>

④ 夏は冷うま 本つゆで氷ぶっかけ篇【15 秒】 <https://youtu.be/6WeyKwJvfWQ>

⑤ 夏は冷うま 香り白だしで氷ぶっかけ篇【15 秒】 <https://youtu.be/Y0R0exPJ6Ak>

・涼味プロモーションサイト：

<https://www.kikkoman.co.jp/kikkoman/natsumen/#kooori>

■商品紹介

1. 「キッコーマン シャリッと冷やそうめん」シリーズ（2026 年 2 月 2 日発売新商品）

「キッコーマン シャリッと冷やそうめん」は、商品を凍らせて使う新感覚のめんつゆです。商品を袋のまま 8 時間以上冷凍し、冷凍庫から出して袋のまま 5 分ほど常温で戻すと、シャリシャリとしたシャーベット状のつゆが楽しめます。濃厚な牛テールの風味と国産野菜だしのうま味が特徴の「韓国冷麺風」と、しいたけ・昆布・鰹節のだしにシークワサーの風味を効かせた「お出汁 香る柑橘素麺」の、全部で 2 つのラインアップです。



・「キッコーマン シャリッと冷やそうめん」ブランドサイト：

<https://www.kikkoman.co.jp/kikkoman/hiyasoumen/>

2. 「キッコーマン いつでも新鮮 うどんがうまいだししょうゆ」シリーズ（2026 年 2 月 2 日発売新商品）

「キッコーマン いつでも新鮮 うどんがうまいだししょうゆ」は、かけるだけで、絶品のうどんが完成するだししょうゆ。こだわりのしょうゆと 6 種の国産だしを合わせ、ほどよい甘みとうま味が麺にしっかりと絡みます。暑い夏は、うどんを冷水でしめて、卵をのせて本品をかけた「冷やたまうどん」がおすすめです。



・「キッコーマン だししょうゆ」シリーズブランドサイト：

<https://www.kikkoman.co.jp/kikkoman/dashisoyuyu/>

3. 「キッコーマン 具麺」シリーズ

「具麺」シリーズは、具材がしっかり入っているのので、そのままかけるだけで、食べ応えのある麺メニューがすぐにできあがります。ノンレトルト製法（※1）を採用しているのので、具材の風味や食感が楽しめます。暑い夏は、冷凍（※2）し、「シャリシャリぶっかけ麺」がおすすめ。特に動画に登場する「柚子鬼おろし」は、大根おろしのシャキシャキ感と柚子の風味が涼やかで、凍らせて食べるとよりおいしく召しあがれます。

※1 レトルト殺菌（120℃で4分以上の加熱）していないので、具材の食感が生きています。

※2 冷凍する場合は、1日程度冷凍庫に入れておくのがおすすめです。



・「キッコーマン 具麺」シリーズブランドサイト：

<https://www.kikkoman.co.jp/kikkoman/gumen/>

4. 「キッコーマン 濃いだし 本つゆ」



「キッコーマン 濃いだし 本つゆ」は鰹と昆布の合わせだしが特徴のめんつゆです。鰹節や真昆布を中心に、宗田かつお節、いわし節等をブレンドした濃厚な味わいです。お得な濃縮 4 倍で、麺や鍋はもちろん、炒め物などにも万能に使えます。暑い夏は「本つゆ」と水を 1 : 3 で割って、氷を入れた「氷ぶっかけ」がおすすめ。常温の水を使っても、氷を入れることですぐにキンキンに冷えます。濃縮 4 倍のつゆなので味わいが薄まりにくく、最後までおいしく召しあがれます。

・「キッコーマン 濃いだし 本つゆ」ブランドサイト：

<https://www.kikkoman.co.jp/kikkoman/hontuyu/>

5. 「キッコーマン 旨みひろがる 香り白だし」



「キッコーマン 旨みひろがる 香り白だし」は、国産 100%のだし原料を使用し、特徴の異なる複数の節を合わせました。香り高く、うま味豊かな味わいです。工場で節を削ってすぐにだしをとることで、削りたてのフレッシュな風味を活かしています。また、独自の抽出技術を採用し、濃厚なうま味のだしをとりました。2026 年 2 月に、トライアルしやすい 300ml サイズも新発売しました。

だし巻き卵や煮物に使うことが多い「香り白だし」ですが、暑い夏は冷やし麺のつゆに使ってもおすすめです。「本つゆ」同様に、「香り白だし」と水を 1 : 3 で割って氷を入れた「氷ぶっかけ」は、キンキンに冷えただしの風味が暑さを吹き飛ばします。

・「キッコーマン 旨みひろがる 香り白だし」ブランドサイト：

<https://www.kikkoman.co.jp/kikkoman/kaorishirodashi/>