

NEWS

「だし」タイプのお茶づけは、拡大傾向
「鯛だし」のお茶づけがご家庭で手軽に楽しめます！

「鯛だし茶づけ」新発売

株式会社 永谷園(社長:五十嵐 仁、東京都港区)は、鯛だしベースのお茶づけの素「鯛だし茶づけ」(税抜 238円)を、2019年8月26日(月)より全国にて新発売いたします。

お茶づけの素市場では、ここ数年だし系のお茶漬けの素が支持され、伸長してきております。そこで、人気の「鯛だし」を使ったお茶づけを発売し、新規ユーザーの獲得、市場の活性化を図ってまいります。



開発経緯

これまで弊社では、「お茶づけ海苔」「さけ茶づけ」をはじめとする抹茶が味のベースになったお茶づけ、鰹や昆布のうまみを楽しむ「だし茶漬け」などを発売してきました。新たなメニューとして、お茶づけの外食店などで人気の「鯛茶づけ」の風味をご家庭で簡単に楽しむことはできないかと考え、「鯛だし」がベースとなったお茶づけの素を発売することといたしました。

商品特長

優しい味わいの鯛だしの旨味に、ごまのアクセントが効いた上品な味わいのお茶づけです。

商品概要

商品名	鯛だし茶づけ
表示内容量	36g(6袋入)
荷姿	10P×6B
希望小売価格	税抜 238円
賞味期間	12ヶ月
発売地区	全国
発売年月日	2019年8月26日(月)

お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先: (株)永谷園 お客様相談室

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先: (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519