

## NEWS

から揚げと相性抜群のスープで、お供選びの“なんとなく…”を解決！

### 新発売「鶏スープ」

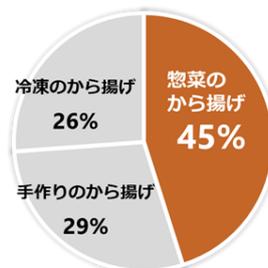
株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、から揚げと相性抜群の「鶏スープ」(税抜 128 円)を2023年2月6日(月)より全国で発売いたします。食卓での登場頻度の高いから揚げですが、付け合わせの汁物は“なんとなく”で、みそ汁を合わせがち。せっかくおいしいから揚げを買ってきて、これといったお供となるメニューは決まっていない—、当社はそんな生活者の実態に着目し、から揚げと味の相性が良く、脂っこいから揚げもさっぱりおいしく食べられる、“から揚げとの相性”を追求した本品を開発いたしました。“から揚げ”に特化したスープとして、これまでにないコンセプトの本品を発売することで、市場のさらなる活性化を図ってまいります。



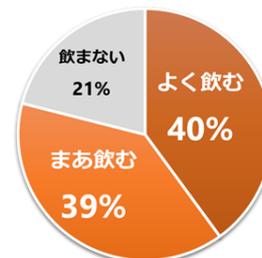
#### 開発経緯

ご家庭での食卓登場頻度の高いメニューには、から揚げのほかに餃子、コロッケ、ハンバーグなどありますが、コロナ禍による内食需要の拡大も影響し、“から揚げ”はその頻度が最も高いメニューとなっています。当社の調査<sup>※1</sup>によると、食卓に上るから揚げのうち、約半数が「買ってきた惣菜のから揚げ」となっており、購入時の心理として「すぐに食べたいから」「食事を作るのが面倒だから」など、少しでも調理負担をラクにしたいと考えている傾向が見られました。

#### ①食卓に上るから揚げの種類



#### ②から揚げの時の汁物 から揚げ時 みそ汁を飲みますか？



※1 出所: 当社調べ、社外嗜好調査 2022年9月実施、n=60

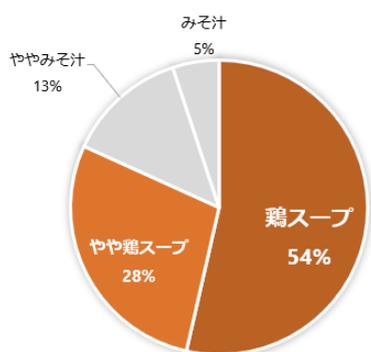
また、約8割の方がから揚げに「みそ汁」を“なんとなく”合わせていることも分かりました。せっかくおいしいから揚げを食べるなら、お供にふさわしい相性抜群のメニューがあってもいいのでは…。開発者はこの“なんとなく”という点に着目し、“から揚げをよりおいしく食べられるスープ”としてお湯を注ぐだけで手軽に食べられる本品を開発しました。

#### 商品特長

- ・お湯を注ぐだけでできあがる“から揚げのお供”にぴったりなコクのある鶏スープです。
- ・生姜風味の味わいやホワイトペッパーが口内をさっぱりさせるので、脂っこいから揚げを最後までおいしくお召し上がりいただけます。
- ・から揚げのおいしさを引き立てるため、具は乾燥ねぎのみでシンプルに仕上げました。

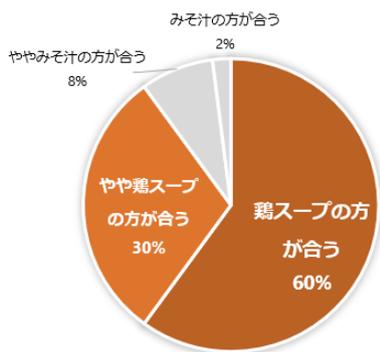
## みそ汁よりも「鶏スープ」！自信の根拠は相性にアリ！

Q1.どちらが口の中をさっぱりさせ、よりから揚げをおいしく食べられますか？



鶏スープの方が口がさっぱりする 82%

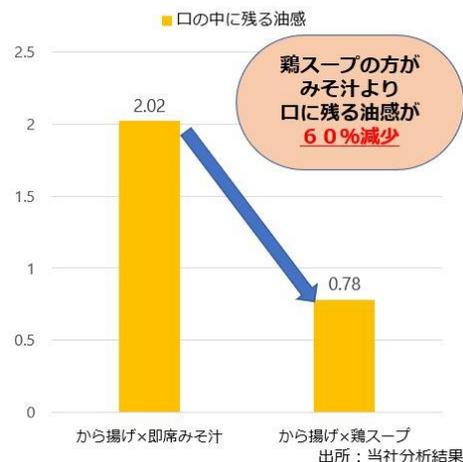
Q2.どちらがから揚げに合うと思いますか？



鶏スープの方が合う 90%

出所：当社調べ、嗜好調査2022年9月実施、n=60

### 味覚センサーによる 後味分析



本品がから揚げと相性が良いことを示すため、嗜好調査(左上図)<sup>※2</sup>と味覚センサーを使用した後味分析<sup>※3</sup>(右上図)を実施しました。その結果、嗜好調査ではみそ汁よりも鶏スープの方が「口がさっぱりする」、「から揚げに合う」と回答した方が80%以上、味覚センサー分析ではみそ汁に比べ、鶏スープの方が口内の油切れが良いというデータが得られました。この根拠をもとに、“から揚げの時は鶏スープ”というありそうでなかった新定番をご提案いたします。

※2 出所：当社調べ、社外嗜好調査 2022年9月実施、n=60

※3 出所：味覚センサーによる後味分析(当社分析結果)

### 商品概要

商 品 名	鶏スープ
表 示 内 容 量	13.5g(4.5g×3袋)
荷 姿	10P×6B
希望小売価格	税抜 128円
賞 味 期 間	12ヶ月
発 売 年 月 日	2023年2月6日(月)
発 売 地 区	全国

### 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