

2023年3月22日

～“ドリップ式飲むおだし”でマインドフルなひとときを～ 「Dashi-Cha®」新発売

2023年3月23日(木)よりD2Cサイト(AJI MALL)限定で販売開始

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、ドリップ式飲むおだし「Dashi-Cha®」〈かつお〉〈とまと〉を、2023年3月23日(木)より当社D2Cサイト、AJI MALL※限定で新発売します。さらに追加品種として5月10日(水)に〈ごぼう〉を発売します。※3月23日(木)にオープンした新たなD2C(Direct to Consumer)サイト

AJI MALL : <https://mall.ajinomoto.co.jp/>

〈かつお〉



〈とまと〉



〈ごぼう〉

近年、Well-beingやマインドフルネスへの関心が高まり、心と体の双方が健康であることの重要性が注目されています。

また、だしなどの和食文化については、2013年の無形文化遺産登録以来、そのヘルシーなイメージから注目度の高い状態が続いています。

こうした環境下で当社は、新たな食体験を通じてマインドフルなひとときを日常生活の中で味わっていただくために、厳選しただし素材を独自技術で手軽に楽しめるようアレンジしたドリップ式飲むおだし「Dashi-Cha®」〈かつお〉〈とまと〉〈ごぼう〉の3品種を発売します。

今回、老舗のかつお節店と共に、「Dashi-Cha®」専用の全く新しいかつお節を一から開発しました。素材となるかつおのサイズから、脂肪量、焙乾(かつおを燻製・乾燥させる工程)条件、薪の産地にもこだわり、良質な香りやかつおらしい力強い味わいを併せ持ったかつお節を作り出すことができました。

このかつお節は〈とまと〉〈ごぼう〉にも使用されており、「Dashi-Cha®」シリーズ全品種の味のベースとなっています。

また、レシピについては日本料理店「傳」(ミシュラン二つ星、2022年版「アジア50ベストレストラン」1位)の長谷川 在佑(はせがわ ざいゆう)シェフに監修していただきました。2年以上にわたる開発期間の中で、かつお節の香りやごぼうの持つ土の香りの表現、トマトの酸味と甘味のベストバランスの実現、0.1g単位の塩分の調整などについて長谷川シェフと何度も議論し、妥協なく試作を重ねて完成しました。

これらのこだわりぬいた“だし”を、自身の手で抽出し飲む一連の体験の中で、五感を使い意識を“今”に向けマインドフルなひとときを味わうことができます。

丁寧な所作でちょっとした手間ひまを楽しむ気持ちを大切にしながら、日本人と深く結びついた“だし”を通して、心と体が整う感覚をお楽しみ下さい。

「Dashi-Cha®」の2028年度までの中期的売上目標は、3品種合計で約10億円(消費者購入ベース)です。

【「Dashi-Cha®」の楽しみ方】



Step 01

袋を切って開封したら、直後にふわりと広がるだしの香りをお楽しみください。粉がこぼれないようドリッパーを軽く振った後、点線に沿って上部を切り取り、フックの下部をつまみ左右に引っ張って広げて器にセットします。



Step 02

熱湯に注意しながら、140mlのお湯を3回に分けて注いでください。コポコポと鳴る音やだしのふくらみを眺めて楽しみながら、ゆっくりと注ぎましょう。



Step 03

ドリッパーの中のお湯がすべて抜け、器がきれいな琥珀色のおだしで満たされたら完成です。



長谷川 在佑シェフ



<かつお> 個装と
ドリップして抽出した“飲むおだし”

1. 製品概要

(1)製品名：「Dashi-Cha®」 <かつお> <とまと> <ごぼう>

(2)特長：自身でドリップすることで、日常生活の中でマインドフルなひとときを味わえる、厳選しただし素材で作られた“ドリップ式飲むおだし”です。3品種ともにノンカフェインのため、シーンを選ばずお楽しみいただけます。

(3)容量：10食入箱

(4)価格：2,160円(税込)

2. 発売日：2023年3月23日(木)

* <ごぼう> は5月10日(水)発売予定

3. 発売地域：全国 * D2Cサイト(AJI MALL)限定



<かつお> パッケージ内側

お客様向けお問い合わせ先：AJI MALL お客様係 <https://mall.ajinomoto.co.jp/>

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr_media](#)