



AJINOMOTO

PRESS RELEASE

味の素株式会社 グローバルコミュニケーション部
〒104-8315 東京都中央区京橋1-15-1

2023年7月6日

～鍋の季節の新定番！～
「鍋キューブ®」 <鶏だしコク醤油> 新発売

2023年8月5日(土)より全国で販売開始

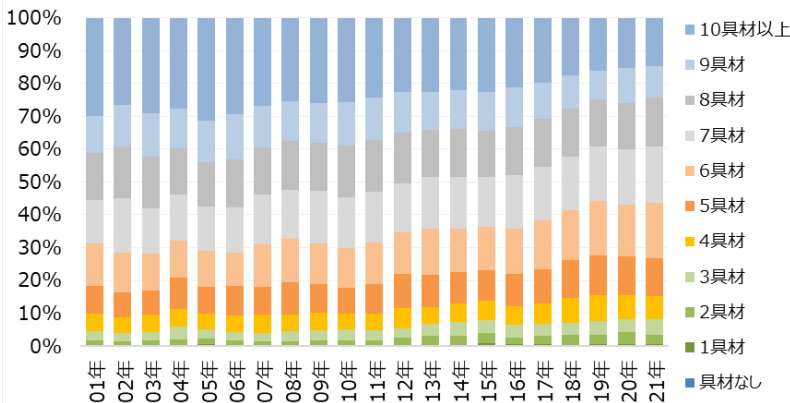
味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、キューブタイプの小分け鍋つゆ「鍋キューブ®」<鶏だしコク醤油>を、2023年8月5日(土)より全国で販売開始します。



家庭での調理時間が減少し、食卓の献立品数が減少する中、短時間で調理可能かつ栄養バランスの良い鍋は、平日・休日を問わず夕食メニューとして食卓に定着しており、特に秋冬には生活者の約6割が2週間に1回以上喫食しています。このような背景のもと、鍋つゆ市場は拡大を続け、中でも小分け鍋つゆ市場は軽量・小型・経済性といった利用しやすい特長が評価され、「鍋キューブ®」が発売を開始した2012年度以降、2022年度までの11年間で132億円にまで拡大しました(以上当社調べ)。

一方、生活者に好まれる鍋の味付けについては、2001年からの20年間でかなり変化しています。調理時間減少に伴って使用される具材の種類が減り、主流となる鍋は、多数の具材から出るだしを楽しむ寄せ鍋から、鍋つゆ自体にもしっかりとコクのある鶏だしベースの鍋にシフト。特に、鶏だし系の調味料に醤油や液体だしを組み合わせるなど、食べやすい味わいの手作り鍋が人気を集めています(下図参照)。

手作り鍋の具材数の推移



(出典:株式会社ライフスケープマーケティング「食MAP®」)

手作り鍋に使用されるだし・調味料の使用率

増減	だし・調味料 (複数回答可)	21年		
		21年	01年差	11年差
増加	がらスープ・中華だし	16%	+12%	+8%
	液体だし類	11%	+9%	+5%
	ごま油などの油類	9%	+6%	+2%
減少	基礎調味料	63%	-14%	-13%
	だしの素	15%	-11%	-6%
	昆布	10%	-14%	-8%
	ポン酢	31%	-9%	-11%

(出典:株式会社ライフスケープマーケティング「食MAP®」)

そこで今回当社は、国産の上質な鶏だしをベースにした小分け鍋つゆ「鍋キューブ®」<鶏だしコク醤油>を発売します。

当社独自技術を活用して鶏のうま味を最大限抽出し、そのうま味を強化して、鶏の豊かな味わいを丸ごとキューブに閉じ込めました。さらに、肉や油の風味、先味・中味・後味の異なる9種類の鶏原料に加え、隠し味にかつお、いりごを使用。どんな具材とも合わせやすく、家庭では出せない鶏だしと醤油の味わいが際立つ、鍋の季節の新定番となる鍋つゆの素を完成させました(右図参照)。キューブ1個で1人前なので、入れる個数によって作る量を自由に調節する事ができます。

甘い鶏油の風味技術
鶏油特有のすっきりした甘い風味を持つ独自素材開発

丸鶏・畜肉だしの技術
独自に特定した丸鶏・畜肉だしのキー成分配合
<成分分析イメージ>
キー成分 特定

醸造風味技術
<成分分析イメージ>
キー成分 特定
醤油の発酵・熟成香気成分を高含有する独自素材開発

味を支えるコク味技術
長年のだし・コクの研究から生まれた自社製のコク味素材配合

味・風味の強さ vs 口に入れてからの時間

同時に、初めておでんを作る人でも、おでんを1人前から簡単に調理することのできる「鍋キューブ®」〈簡単おでん あごだし醤油〉を新発売します。2、3種類の具材でも、だしのきいたおいしいおでんが楽しめるので、夕食のおかずにとちょっと一皿プラスしたいときなどにも活用できます。

さらに「鍋キューブ®」〈鯛と帆立の極みだし〉を、和食の職人の技にならって香ばしく焼いた鯛を原料に加えることによって、一段と豊かな味わいにリニューアルします。



当社は、肉と野菜がバランスよく摂取できるおいしい鍋を誰もが簡単・気軽に作れる「鍋キューブ®」の販売を通じて、アミノサイエンス®により人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指します。

2023年度の「鍋キューブ®」〈鶏だしコク醤油〉の売上目標は約10億円、「鍋キューブ®」シリーズ全体の売上目標は約50億円(いずれも消費者購入ベース)です。

1. 製品概要

- (1)製品名：①[新発売]「鍋キューブ®」〈鶏だしコク醤油〉
②[新発売]「鍋キューブ®」〈簡単おでん あごだし醤油〉
③[リニューアル]「鍋キューブ®」〈鯛と帆立の極みだし〉
- (2)特長：①国産の上質な鶏だしに鶏油などを加え、鶏の美味しさを丸ごと閉じ込めた鍋つゆの素です。コク深い味わいで、どんな具材にも合わせやすい醤油味ベースで仕上げました。
②上質なあごだしと醤油をベースにしたおでんだしの素です。当社独自技術の根菜やわかめ成分により、レンジ5分、煮込み20分と、通常の約半分の調理時間でやわらかな大根の入ったおいしいおでんが楽しめます。
③鯛・帆立のだしをベースに蟹と昆布のうま味を効かせ、醤油で味をととのえた、あっさりしていてコクのある鍋つゆの素です。鍋だけでなくうどんのつゆや炊き込みご飯などにも良く合い、贅沢なだしが幅広いメニューをコク深い味わいに仕上げます。
- (3)容量：①71g ②50g ③68g
- (4)価格：オープン価格
- (5)賞味期間：①17カ月 ②14カ月 ③26カ月(いずれも常温未開封)

2. 発売日：2023年8月5日(土)

3. 発売地域：全国

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2022年度の売上高は1兆3,591億円。世界36の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2023年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：Pr_media