

2025年1月9日

## 味の素(株) 2025年春季 家庭用新製品／リニューアル品

味の素株式会社(社長:藤江 太郎 本社:東京都中央区)は、家庭用新製品として17品種、リニューアル品として4品種を発売します。

## 【製品概要】

## [新品種]

製品名	容量	発売日	製品特長等	製品画像
		発売地域		
「Cook Do® きょうの大皿®」 〈豚バラじゃが用〉	90g	2025年 2月22日(土)	じゃがいもと長ねぎに豚バラ肉を加えてフライパンで炒めるだけで、肉と野菜のメインおかずが簡単に作れます。たまり醤油の濃厚なうま味と芳醇な香りに、にんにくと生姜のアクセントが効いた照りのある甘からだが、じゃがいもによく合い、ご飯との相性抜群な味わいです。	
		全国		
「Yum Yum®」 〈トムヤムクンヌードル〉(1食) 〈トムヤムクンヌードル〉(3食) 〈トムヤムクンクリーミーヌードル〉(1食) 〈トムヤムクンクリーミーヌードル〉(3食)	96g 288g 98g 294g	2025年 3月15日(土)	本場タイの本格感を再現する酸味(レモングラス等)・辛み(唐辛子等)・甘み(たまねぎ等)のおいしさが詰まったスープと、モチモチとした食べ応えのある麺が特長の、本格トムヤムクンヌードルです。熱湯で4分ゆでるだけで完成するので、ご家庭で簡単手軽に楽しめます。	 〈トムヤムクンヌードル〉(1食)
		全国		
「白米どうぞ®」 〈1合分スティック7本入袋〉	31.5g	2025年 2月22日(土)	お米と混ぜて炊くだけで、おいしさそのままに糖の吸収が穏やかなごはんが炊ける炊飯器専用調味料(粉末タイプ)です。24年3月に自社通販で発売後、想定を超えるペースで販売しており、この度、店頭取扱いのご要望の声に応え、全国発売します。	
		全国		

製品名	容量	発売日	製品特長等	製品画像
		発売地域		
「味の素 KK 鶏白湯スープ」 40g 袋	40g	2025年 2月22日(土)	鶏肉と鶏がらを長時間じっくりと炊き込み、鶏本来のうま味を最大限に引き出した、本格鶏白湯スープの素です。鶏白湯のおいしさをさらさらの粉末にギュッと閉じ込めているので、お湯に溶くだけで、とろりと白濁した本格的な鶏白湯スープはもちろん、サムゲタン、ラーメン、水炊き、雑炊など鶏白湯ならではのメニューが簡単手軽においしく作れ、料理のレパートリーが広がります。	
		全国		
「Cook Do® 香味ペースト®」 〈やみつきにんにく醤油味〉	120g	2025年 2月22日(土)	豚のだしと醤油をベースに、2種のガーリックパウダーとこがしにんにく油を配合したペースト状の調味料です。炒飯や肉野菜炒めなどの中華料理が、これだけでにんにくがガツンと効いた、家では作れないおいしさに仕上がります。やわらかいペースト状なので、チューブから簡単に片手で絞り出して使えます。	
		全国		
「パスタキューブ®」 〈まるやか豆乳クリーム〉	34g	2025年 2月22日(土)	フライパンに、麺、具材、水、キューブを入れてゆでるだけで、簡単に具たくさんなクリームパスタを楽しめます。豆乳とチーズの風味で、食べやすく、コクのあるクリーミーな味わいです。卵やチーズを加えてカルボナーラとしても楽しめるなど、アレンジ自在です。	
		全国		
「ほんだし®」 小袋 20 袋入箱(K-20) インバウンド向けパッケージ	160g	2025年 2月22日(土)	香り、コク・味わい、それぞれに優れた3種のかつお節を使用した、“香り高く一番おいしい”和風だしの素です。さっと入れるだけで、さまざまな和食メニューの味付けを、簡単手軽においしく仕上げることができます。日本のお土産らしいデザインで、見た目も楽しめます。	
		全国		

製品名	容量	発売日	製品特長等	製品画像
		発売地域		
「Sazón®」 <CARNES(肉料理用)> <FEIJÃO(豆料理用)> <FRANGO(鶏肉料理用)> <LEGUMES(野菜料理用)> 各 5g 小袋 12 個入袋	60g 60g 60g 60g	2025年 3月22日(土)	今後も増えていく在留外国人の食にまつわる課題を解決するため、ブラジルで最も愛されるブランド「Sazón®」を在留ブラジル人向けに発売します。 ブラジル料理に欠かせない理想的な調味料の組み合わせで、料理の味と色を引き立てます。汎用性が高く、他の調味料と併用し、あらゆる種類の料理に使用できます。 <CARNES(肉料理用)>：ブラジルでなじみの牛肉料理を簡単に作れます。オレガノがアクセントです。 <FEIJÃO(豆料理用)>：ブラジルの郷土料理フェイジョンの味付けを簡単に実現できます。ガーリックフレーバーがアクセントです。 <FRANGO(鶏肉料理用)>：ブラジルのローストチキンの味付けを簡単に実現できます。パプリカパウダーがアクセントです。 <LEGUMES (野菜料理用) >：ブラジルの野菜炒めの味付けを簡単に実現できます。ターメリックがアクセントです。	 <CARNES (肉料理用)>
		全国		 <FEIJÃO (豆料理用)>
「グリナ®」 睡眠ケア&ストレスケア☆ 3 本入箱 12 本入箱 <ドリンクタイプ> 100ml 缶	9.9g 39.6g 100ml	2025年 2月22日(土)	睡眠ケアに役立つグリシンとストレスケアに役立つGABAというWのアミノ酸を機能性関与成分として配合した機能性表示食品です。ストレスを緩和し、ぐっすり眠れるため、しっかり回復をサポートします。 <3本入箱、12本入箱> 2024年12月に販売開始した6本入袋と30本入箱に加え、今回製品を拡充します。 <100ml 缶> 2024年8月に一部地域で販売開始した本製品を全国で発売します。	 3 本入箱
		全国		 12 本入箱
				 <ドリンクタイプ> 100ml 缶

[リニューアル品種]

製品名	容量	発売日	リニューアルポイント等	製品画像
		発売地域		
「Bistro Do®」 <なすのボロネーゼ風炒め用> <濃厚チーズクリーム チキンソテー用>	90g 90g	<なすの ボロネーゼ風 炒め用> 2025年 2月22日(土) 一斉切替	みんなが大好きな洋風メ インおかずを目指し、使用 する原料やレシピ、作り方 を見直しごはんによく合 う味わいに仕上げました。 <なすのボロネーゼ風 炒め用> 野菜エキスを追加し、濃厚 で味わい深いソースが具 材にしっかり絡むようにな りました。また、なすの 食感が柔らかくジュー シーになるよう作り方を 見直しました。 <濃厚チーズクリーム チキンソテー用> 従来から好評であった3 種類のチーズを4種類に 増やしました。濃厚なク リームソースに具材がから み、コク深い味わいで す。	 <なすの ボロネーゼ風 炒め用>
		全国		 <濃厚チーズ クリームチキン ソテー用>
「グリナ®」☆ 3本入箱 12本入箱	9.3g 37.2g	2025年 2月中旬以降 自然切替	“ぐっすり”とパッケージ に表示することで、「ぐっ すりとした眠りをサポ ートする」というブランド メッセージ伝達力を強化 しました。	 3本入箱

価格：オープン価格

お客様向けお問い合わせ先:フリーダイヤル 0120-68-8181

☆の製品については フリーダイヤル 0120-324-324

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2023年度の売上高は1兆4,392億円。世界34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(2024年現在)。詳しくは、[www.ajinomoto.co.jp](http://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](mailto:Pr_media)