

2025年7月8日

## ～「だし」で選ぶ即席みそ汁～ 味の素(株)、「だし屋のみそ汁」を新発売

2025年8月23日(土)より全国で販売開始

味の素株式会社(社長：中村 茂雄 本社：東京都中央区)は、「だし」の違いを楽しむ新しい即席みそ汁「だし屋のみそ汁」<かつおだし> <かつおとこんぶのあわせだし> <いりこだし> <赤だし> (各3袋入)<4種のバラエティセット> (8袋入)を、2025年8月23日(土)より全国で販売開始します。



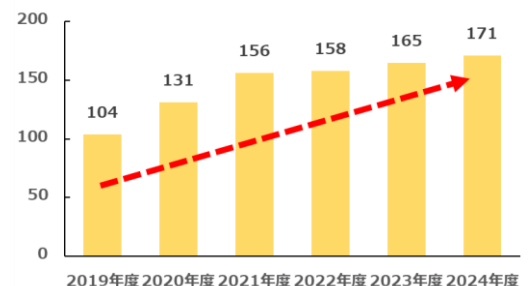
(3袋入)



(8袋入)

フリーズドライ味噌汁(2食以上タイプ)の市場規模は、コロナ禍の内食率の高まりにより急拡大した後も伸長が継続しており、2024年度には2019年度比約165%(約171億円)と中期的に拡大しています(右図参照)。

フリーズドライ味噌汁に関する生活者調査の結果、購入時に重視されているポイントは、「おいしい」「値段が手ごろ」に次いで、「だしが効いている」ことであると分かりました。さらに「だしにこだわった味噌汁」という製品コンセプトについて調査を行ったところ、「だしが効いていておいしそう」「自分では作れなさそう」といった好意的に評価する声が多く寄せられました(当社調べ)。

**フリーズドライ味噌汁(2食以上)の市場規模推移**  
(億円)

(出典：株式会社インテージ「全国小売店パネル調査」)

こうした背景から、当社は長年の「ほんだし®」事業で培った独自の素材や技術を活かした、「だし」の効いた即席みそ汁の新ブランド「だし屋のみそ汁」を発売します。

「だし屋のみそ汁」は、こだわりの「だし」素材をメインに、相性のよい味噌と具材を最適なバランスで組み合わせています。例えば、<かつおだし>は香り・コク・味わいそれぞれに優れた独自の3種のかつお節と、かつおだしのおいしさを引き立てるフリーズドライ味噌を合わせているので、お湯を注ぐだけで、ひと口目から最後のひと口まで「だし」の効いた、ほっと温もりのある味噌汁が味わえます。

当社は、長年にわたる「だし」の研究で培った知見と技術を活用した、こころもからだもほっとする「だし屋のみそ汁」の発売を通じて、人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指します。

2025年度の「だし屋のみそ汁」の売上目標は合計で約5億円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要：

(1)製 品 名：「だし屋のみそ汁」

(2)特 長：長年の「ほんだし®」の研究で培った「だし」素材・技術を使用し、「だし」と相性のよい味噌や具材を最適なバランスで組み合わせた、ころもからだもほっとできる、味わい深い即席みそ汁の素です。お湯を注ぐだけでさっと溶ける粉末形状なので、忙しい時でも簡単・手軽に召し上がれます。

(3)容 量：①3袋入：<かつおだし> 27.6g <かつおとこんぶのあわせだし> 28.5g  
<いりこだし> 28.2g <赤だし> 28.8g

②8袋入：<4種のバラエティセット> (4種×各2袋) 75.4g

(4)価 格：オープン価格

(5)賞味期間：①3袋入：<かつおだし> 10カ月 <かつおとこんぶのあわせだし> 12カ月  
<いりこだし> 15カ月 <赤だし> 17カ月 (いずれも常温未開封)

②8袋入：<4種のバラエティセット> (4種×各2袋) 11カ月 (常温未開封)

2. 発 売 日：2025年8月23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 0120-53-0606

味の素株式会社・味の素グループの詳細は[味の素株式会社 ~Eat Well, Live Well.~](#)

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr\\_media](#)