

2025年7月8日

～忙しいランチ時間に、ほっと一息つけるおいしい安らぎを～ 「クノール® サクサクdeコパン」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、忙しいランチ時間でもゆっくりと楽しめて、気持ちもお腹もおしく満たすことができる新しいパン入りスープ、「クノール® サクサクdeコパン」＜北海道産スーパーズweetコーンの濃厚コーンポタージュ＞＜完熟栗かぼちゃの濃厚ポタージュ＞＜バター風味香るさつまいもの濃厚ポタージュ＞を2025年8月23日(土)より全国で販売開始します。



容器入りのパン入りスープは、お湯を注ぐだけで簡単・手軽にお腹も気持ちも満たされるスープとパンが楽しめるため、有職女性を中心に平日のオフィスランチに喫食されています。2024年度の市場規模は56億円となり、中期的にも2019年度比116%と伸長しています(いずれも当社調べ)。

一方で、パン入りスープのパンの食感に関する生活者への調査では、「お湯を入れるとパンがすぐにふやけてしまう」、「パンの食感を楽しむためパンだけを先に食べる、せわしない食事になってしまう」といった不満の声があることが分かりました(当社調べ)。

そこで当社は、素材のおいしさが溶け込んだ濃厚なポタージュスープに、サクサク食感が最後まで持続する自家製パンが入ったパン入りスープ、「クノール® サクサクdeコパン」を開発しました。

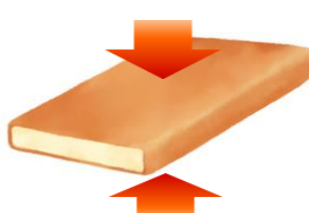
スープは「クノール®」で長年培ってきた技術、知見を活用し、独自の素材のおいしさを存分に味わえる濃厚なポタージュに仕上げました。例えば＜北海道産スーパーズweetコーンの濃厚コーンポタージュ＞に使われているコーンは、北海道の自社契約農場で栽培されたスーパーズweetコーンを甘さのピークで収穫し、24時間以内にパウダー化しており、素材本来の自然な甘みを存分に味わうことができます。

こだわりの自家製パンは、北海道十勝市のパン工房で独自のレシピと両面を薄く焼き上げる両面焼き製法(特許取得済)を用いて作っています。パンの両面をこんがり焼きあげているので、お湯を注いでもパンのサクサク食感が最後の一口まで持続するのが特長です。

【「クノール® サクサクdeコパン」の特長】

素材のおいしさを存分に味わえる
濃厚ポタージュ

両面焼き製法(特許取得済)で
サクサク食感が続く自家製パン



“コパン”は、フランス語で、
「仲間」「友達」という意味

製品名にある“コパン”は、フランス語で「仲間」「友達」という意味です。「サクサク食感が最後の一口まで楽しめる、おいしいパンが入った濃厚ポタージュで、忙しいみなさんの食事のひとときが少しでもゆったりと過ごせる時間になれば。そして、そのお供となれたら。」という想いが「クノール® サクサクdeコパン」には込められています。

当社は手軽にリラックスできてほっと一息つける、気持ちもお腹も満たすことのできる安らぎの時間を提供する「クノール® サクサクdeコパン」を発売し、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「クノール® サクサクdeコパン」の売上目標は合計で約10億円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要：

(1)製 品 名：「クノール® サクサクdeコパン」

(2)特 長：「クノール®」で培ったレシピ設計技術、当社独自素材を活用した素材のおいしさが溶け込んだ濃厚なポタージュの味わいと、焼きたてのようなサクサク食感のパンの味わいが最後の一口まで感じられる、気持ちもお腹も満たすことのできるパン入りスープです。

(3)容 量：＜北海道産スーパースイートコーンの濃厚コーンポタージュ＞(容器入) 33.6g
＜完熟栗かぼちゃの濃厚ポタージュ＞(容器入) 36.2g
＜バター風味香る さつまいもの濃厚ポタージュ＞(容器入) 33.6g

(4)価 格：オープン価格

(5)賞味期間：＜北海道産スーパースイートコーンの濃厚コーンポタージュ＞(容器入) 16カ月
＜完熟栗かぼちゃの濃厚ポタージュ＞(容器入) 13カ月
＜バター風味香る さつまいもの濃厚ポタージュ＞(容器入) 12カ月
(いずれも常温未開封)

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 0120-40-5656

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](#)