



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

2026年1月8日

## 味の素(株) 2026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: 中村 茂雄 本社: 東京都中央区)は、家庭用新製品として12品種、リニューアル品として15品種を発売します。


## 【製品概要】

## [新品種]

製品名	容量	発売日＋ 発売地域	製品特長等	製品画像
「Cook Do® きょうの大皿®」 (和風合わせ調味料) ＜肉みそなす用＞ うま辛味噌炒め	90g	2026年 2月21日(土)	風味が異なる複数の味噌をブレンドしたことによる豊かなコクが感じられるうま辛いソースが、なすとひき肉によく絡み、ごはんとは相性抜群で食欲そそる味わいです。独自配合のソースと調理手順で、加熱によるなすの変色を抑えます。	
		全国		
「Bistro Do®」 (洋風合わせ調味料) ＜濃厚トマトクリーム 鶏ポテチーズ用＞	85g	2026年 2月21日(土)	家庭では再現しにくい、ほどよい酸味とまろやかなコクが特長のトマトクリームソースです。 食べ応えのある鶏もも肉と、常備率が高く、お子さまにも人気のじゃがいもに、チーズを合わせた夕食のメインにぴったり一品です。	
		全国		
「スチーミー®」 (圧カスチームクッキング調味料) ＜むね肉のねぎ塩レモン味＞	70g	2026年 2月21日(土)	鶏むね肉をパウチに入れ、レンジ加熱するだけで、しっとりした本格感のある鶏むね肉の主菜が作れます。 レモンのさっぱりした風味とねぎの新鮮な食感が味わえる「ねぎ塩レモンだれ」で、ごはんがよく進む肉おかずになります。	
		全国		

製品名	容量	発売日＋ 発売地域	製品特長等	製品画像
「Cook Do®」 (中華醤調味料) ＜減塩オイスターソース＞ 180gプラボトル	180g	2026年 2月21日(土)	国内工場で製造し、牡蠣の濃厚なうま味と、コクを効かせながら、塩分を40%カットした減塩オイスターソースです。程よいトロミで素材になじみやすく、炒め物やいつもの中華料理が簡単にワンランク上の味付けに仕上げられます。	
		全国		
「Cook Do®」 (中華醤調味料) ＜甜麺醤＞ 70gチューブ	70g	2026年 2月21日(土)	良質の赤みそをベースに、そら豆みその豊かなコクと一番しぼりごま油の豊かな香りを生かして作った本格中華甘みそです。回鍋肉や麻婆豆腐などの調味に、野菜や包みメニューのつけみそとしてもおいしく召し上がれます。	
		全国		
「クノール®」＊ わかめスープ (16袋入)	166.4g	2026年 2月21日(土)	帆立・鰹・鶏の3種のだしがきいたわかめスープです。当社が厳選した「だし」の豊かなうま味とコク、風味が楽しめ、おにぎりやチャーハン、焼肉など、いろいろなメニューにピタリです。	
		全国		
「クノール®」＊ 5種野菜のミネストローネ (5食入袋)	45.5g	2026年 2月21日(土)	トマト・キャベツ・にんじんなど計5種の野菜を摂れる具だくさんのフリーズドライスープです。 5種の野菜のうま味が溶け込んだ濃厚感のあるミネストローネが楽しめ、食卓に手軽に野菜をプラスできます。	
		全国		


製品名	容量	発売日＋ 発売地域	製品特長等	製品画像
「クノール®」＊ ポタージュで食べる豆と野菜 素材を味わう栗かぼちゃ	180g	2026年 2月21日(土)	たっぷりの豆と野菜を、素材のおいしさが溶け込んだスープで食べる彩り豊かなおかずポタージュです。 素材由来のおいしさと栄養感のある食事を、レンジでチンするだけで手軽にお楽しみいただけます。	
		全国		
「だし屋のみそ汁」★ かつおだし(8袋入)	73.6g	2026年 2月21日(土)	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・具材を最適なバランスで組み合わせた、ここからだもほっとできる、味わい深いフリーズドライ味噌汁です。	
		全国		
「アクアソリタ®」◇ 500ml 4本	2L (500ml×4)	2026年 3月14日(土)	熱中症・過度の発汗による軽度の脱水時の水・電解質補給に適した経口補水液を、買い置きに便利な4本パックにしました。 飲みやすいので、ストレスなく水分補給できます。	
		全国		
「アミノバイタル®」☆ ゼリードリンク ガッツギア® ＜レモンスカッシュ味＞	250g	2026年 1月24日(土)	大切なエネルギー源となるアミノ酸1,500mgとからだづくりに大切なカルシウム130mg、もうひと頑張りをサポートするクエン酸1,300mgを配合したゼリードリンクです。満足できる大容量250gタイプで、1袋でバナナ2本分強(200kcal)のエネルギー。高校生や大学生に好まれるレモンスカッシュ味で、運動時やリフレッシュしたいときにおすすめです。	
		全国		

製品名	容量	発売日＋ 発売地域	製品特長等	製品画像
「アミノバイタル® アミノエール®」 ☆	14本入箱	2026年 3月19日(木)	<p>年齢とともに低下する筋肉をつくる力をサポートすることにより、歩く力の向上に役立つことが報告されている、当社が独自に開発したロイシン40%高配合必須アミノ酸※を配合した、機能性表示食品です。</p> <p>筋肉の衰えなどによる、歩く力の低下が気になる方へおすすめの製品です。</p> <p>※ロイシン40%配合必須アミノ酸には、ロイシン、リジン(塩酸塩として)、バリン、イソロイシン、スレオニン、フェニルアラニン、メチオニン、ヒスチジン(塩酸塩として)、トリプトファンが含まれます。</p>	
		全国		

[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		
「Cook Do®」 (中華合わせ調味料) ＜極(プレミアム)麻辣回鍋肉用＞	100g	2026年 4月上旬以降 自然切替	素材を炒め合わせてソースを加えるだけで、大人が驚き、感動する中華料理が家庭で手軽に楽しめる本格中華合わせ調味料。濃厚なコクと辛さが特長の肉を愉しむ回鍋肉です。現行品からデザインをリニューアルします。	
		全国		
「Cook Do®」 (中華醤調味料) ＜熟成豆板醤＞ 70gチューブ	70g	2026年 2月21日(土)	辛みの辣醬に、特製豆板醤を仕込んで発酵し、味噌とにんにくをブレンドしています。現行品からデザインや容量などをリニューアルします。	
		全国		
「Cook Do®」 (韓国醤調味料) ＜コチュジャン＞ 70gチューブ	70g	2026年 2月21日(土)	本場韓国の製法に学び、韓国産唐辛子と豆味噌を絶妙な配合でブレンドしています。現行品からデザインや容量などをリニューアルします。	
		全国		
「クノール® それいけ！ アンパンマンスープ」＊ 1歳からのコーンクリーム (2袋入)	24g	2026年 2月21日(土)	指定農場で栽培された北海道産スーパースイートコーンを100%使用した、素材の甘さがとけこんだやさしい味わいのコーンスープです。 「アンパンマン」のうきみが入って、楽しくお召し上がりいただけます。	
		全国		



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		
「アミノバイタル®」 アミノプロテイン ☆ ＜レモン味＞ ＜カシス味＞	10本入パウチ 30本入パウチ 60本入箱	2026年 3月上旬以降 自然切替	トレーニングによるからだづくりに重要な「ロイシン」を従来品よりもさらに高配合した新組成に変更しました。 プロテイン製品1回分28g(ホエイプロテイン20g配合の場合)と同等のトレーニング効果とリカバリーアミノ酸組成を実現しています。スティックタイプで持ち運びやすく、日々のたんぱく質補給を手軽におこなえます。	 ＜レモン味＞
		全国		 ＜カシス味＞
「アミノバイタル® アクティブファイン®」☆	14本入箱 30本入箱 60本入箱	2026年 3月中旬以降 自然切替	アミノ酸の配合を(ロイシン高配合必須アミノ酸9種類)変更しました。 パッケージではスポーツを楽しみたいすべての人へ失われがちなアミノ酸を素早く補給し、今日も明日も気持ちよく続けられるイメージを表現しました。	 ＜30本入箱＞
		全国		
「アミノバイタル®ami活®」 ☆ ＜朝のライチ味＞ ＜朝のピングレ味＞	180g	2026年 3月中旬以降 自然切替	朝のごきげんをつくる栄養素「アミノ酸」「クエン酸」「食物繊維/ビタミン3種※」の伝達を強化しました。 ※＜朝のライチ味＞には食物繊維、＜朝のピングレ味＞にはビタミン3種	 ＜朝のライチ味＞
		全国		 ＜朝のピングレ味＞

† 発売日より、順次店頭に並びます。一部店舗では取扱いのない場合があります。

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 0120-40-5656

★の製品については フリーダイヤル 0120-53-0606

☆の製品については フリーダイヤル 0120-16-0505

◇の製品については フリーダイヤル 0120-814-222

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](#)