

## PRESS RELEASE

味の素株式会社 グローバルコミュニケーション部  
〒104-0031 東京都中央区京橋一丁目7番1号

2026年7月9日

## 味の素(株) 2026年秋季 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13品種、リニューアル品として3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		
「TASTY PASTY」 ＜トマトペースト調味料＞ ＜クリームペースト調味料＞	105g 105g	2026年 8月22日(土)	肉や野菜のうま味を丁寧に煮込んだ、やさしくコク深い味わいのペーストです。パスタ、スープ、煮込み、グラタン等の洋風メニューの味付けがこれ一本で決まります。チューブに入ったペーストなので、量を調整でき、最後まで無駄なく使い切れます。	 ＜トマトペースト調味料＞
		全国	＜トマトペースト調味料＞ トマトの甘みとコクに、じっくり炒めた玉ねぎとバター、牛肉や鶏肉のうま味が溶け込んだ味わいです。 ＜クリームペースト調味料＞ マッシュルームや椎茸といったきのこのうま味と香りと、香味野菜や鶏肉のうま味が溶け込んだ味わいです。	 ＜クリームペースト調味料＞
「ピュアセレクト <sup>®</sup> マヨネーズ ふわあま」	380g	2026年 8月22日(土)	鮮度にこだわった「とれて3日以内の国産新鮮たまご」と、「はちみつのコク」をかくし味に加えたまろやかな味わいと、ふわっとした口あたりが特長のマヨネーズです。 やさしい味わいが素材本来のおいしさを引き立てるので、幅広いメニューにご使用いただけます。	

製品名	容量	発売日＋	製品特長等	製品画像
		発売地域		
「Cook Do®」 〈極 華辣麻婆豆腐用〉	120g	2026年 8月22日(土)	<p>香り、旨み、辛さ、痺れなど、「五感」で愉しむ麻婆豆腐です。</p> <p>①こだわりぬいた「中華醤の黄金比ブレンド」：芳醇な甘みの自家製甜麵醬、コク深い熟成豆板醬、豆豉を絶妙にブレンド。家庭では再現できない高品質で奥深い味わいを実現しました。</p> <p>②とことん突き詰めた「特製辣油」：おいしさの決め手は独自開発した特製辣油。花椒の痺れと香り、スパイスの甘い香りも溶け込み、華やかな風味が口の中に広がります。</p>	
		全国		
「Cook Do® きょうの大皿®」 (和風合わせ調味料) 〈すき焼き肉豆腐用〉	100g	2026年 8月22日(土)	<p>風味豊かなたまり醤油を使用したすき焼き風の味わいに、牛脂の甘みが溶け込んだコク深いソースが食材によく絡み、ごはんと相性抜群です。独自原料を活用することで、淡泊になりがちな豆腐料理が、ご家庭では出しにくい奥深いコクとうま味のある本格的な味わいに仕上がります。またソースに配合したアミノ酸の働きにより、加熱してもお肉が固くなりにくいです。</p>	
		全国		
「クノール® カップスープ」 〈濃厚クラムチャウダー風〉 〈濃厚海老のビスク〉 (各3袋入)	60.3g	2026年 8月22日(土)	<p>〈濃厚クラムチャウダー風〉 3種の魚介のうま味にミルクのコクを掛けあわせた、深みのある濃厚な味わいのクラムチャウダー風スープです。</p> <p>〈濃厚海老のビスク〉 海老から引き出した濃厚なうま味に、トマト、香味野菜、クリームが溶け込んだ、奥深い味わいの海老のビスクです。</p> <p>いつもの献立に添えるだけで、おなかも心も満たされます。</p>	 〈濃厚クラムチャウダー風〉  〈濃厚海老のビスク〉
	52.2g	全国		

製品名	容量	発売日＋	製品特長等	製品画像
		発売地域		
「クノール® サクサク de コパン」 ＜魚介とミルクの濃厚クラムチャウダー風＞ (容器入)	33.6g	2026年 8月22日(土)	魚介のうま味とミルクのコクが溶け込んだ、濃厚クリーミーなクラムチャウダー風スープに、工房で丁寧に焼き上げた、サクサク食感が長く楽しめるパンが入った容器入りスープです。	
		全国		
「味の素KK韓だし」 ＜牛肉だしの素＞ 50g 袋	50g	2026年 8月22日(土)	じっくり煮込んだ牛肉のうま味に、にんにく、たまねぎ、スパイスを組み合わせた本格的な牛肉だしの素です。これだけで、韓国料理にはもちろん、スープや炒め物などご家庭で作るあらゆる料理が、牛肉のコクとうま味でおいしく仕上がります。	
		全国		
「鍋キューブ®」 ＜甘からだしすき煮鍋＞ (7 個入)	56g	2026年 8月8日(土)	かつおと昆布のあわせだしをベースに、醤油と砂糖が調和したまろやかな甘さとコクで、つゆごとおいしくいただける鍋の素です。鍋以外にも、肉じゃが、しょうが焼き、焼きうどんなど幅広いメニューにご使用いただけます。	
		全国		
「パルスイト® カロリーゼロ」☆ 100g 袋	100g	2026年 8月22日(土)	砂糖と同じ甘さで、カロリーゼロ・糖類ゼロの甘味料です。おいしい甘さを楽しみながら、気になるカロリーや糖類をコントロールできます。毎日のお料理や飲み物など、さまざまなメニューに使えます。主な甘さは、アミノ酸からできた甘味料によるものです。	
		全国		

製品名	容量	発売日＋	製品特長等	製品画像
		発売地域		
「パルスweet®」スティック☆ 40本入袋	48g	2026年 8月22日(土)	<p>使用量1/3で砂糖と同じ甘さの、カロリー90%カット※・糖類ゼロの甘味料です。アミノ酸から生まれたおいしい甘さで、毎日のお料理や飲み物、お菓子作りに幅広くお使いいただけるので、カロリーのコントロールに役立ちます。</p> <p>※同じ甘さの砂糖との比較。同じ重さ比では60%カット。</p>	
		全国		
「アミノバイタル® アミノエール®」◎ <ゼリータイプ>	103g	2026年 8月22日(土)	<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%配合必須アミノ酸※を配合した、機能性表示食品です。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商品です。</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		
「 Pastaキューブ® 」 < だし香る和風醤油 > < くらま辛ペロンチーノ > (各4個入)	39g 36g	2026年 8月22日(土)	< だし香る和風醤油 > かつお、昆布、焼きあごの3種のだしをベースに、醤油をきかせたまろやかで上品な味わいにする事で、さらにおいしくなりました。 < くらま辛ペロンチーノ > 当社独自素材を活用し、コクを向上しながら、後引く辛さを抑え、幅広い世代にお楽しみいただけるような味わいにリニューアルしました。  パッケージもフライパン1つで作れることがより伝わりやすいデザインに変更しました。	 < だし香る和風醤油 > (4個入)
		全国		 < くらま辛ペロンチーノ > (4個入)
「アミノバイタル®」 パーフェクトエネルギー® < ゼリードリンク >	130g	2026年 9月下旬以降 自然切替	アミノ酸と糖質を含んだゼリー状のエネルギー補給食品です。後半にほしいエネルギー源アミノ酸(アラニン+プロリン)5,000mg と糖質を独自配合しているので、運動前または運動中の摂取※により、最後まで途切れないカラダと自分のサポートを期待できます。 ※おすすめの摂取タイミングです。	

+ 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 0120-16-0505

◎の製品については フリーダイヤル 0120-770-922

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.~](https://www.ajinomoto.com/)

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)