

冷や汁の素を顆粒タイプで新発売



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、マルコメとして初となる顆粒みそタイプの冷や汁の素「あごだし香る 冷や汁の素」を3月上旬より全国で販売します。

宮崎県の郷土料理、冷や汁を全国の定番メニューに

宮崎県の郷土料理、冷や汁は夏の猛暑も相まって熱中症対策や火を使わずに作れる手軽さから全国に定番メニューとして広がりを見せはじめています。当社では液みそシリーズで冷や汁の素を展開していますが、今回さらに手軽で収納にも便利な顆粒タイプを初めて商品化しました。「あごだし香る 冷や汁の素」は、株式会社タツノコ（本社：愛媛県西条市）の黒ばらのりと、青じそ、豆腐、しょうがの4種類の具材、顆粒みそとあごだしによる風味豊かな味わいにこだわりました。

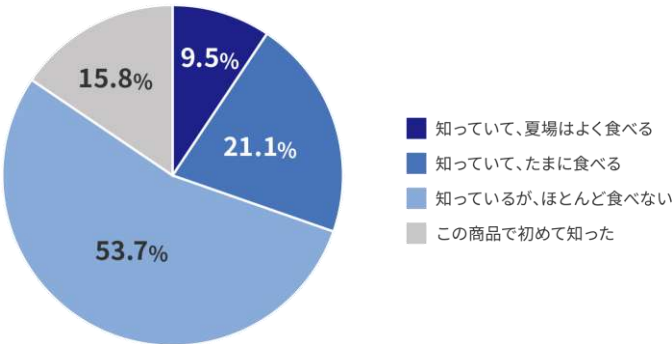
モニター調査

「様々な食材と合わせることができる」「好みの具材を追加できる」高い汎用性が高評価

日本最大級の料理写真共有アプリ「Snapdish」（以下、スナップディッシュ）を運営するスナップディッシュ株式会社（所在地：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田 善）協力のもと、同アプリのユーザーを対象に発売前の「あごだし香る 冷や汁の素」でテストモニターを実施しました。

冷や汁の現状

あなたは「冷や汁」をご存知でしたか。
また、どのくらいの頻度で食べますか。

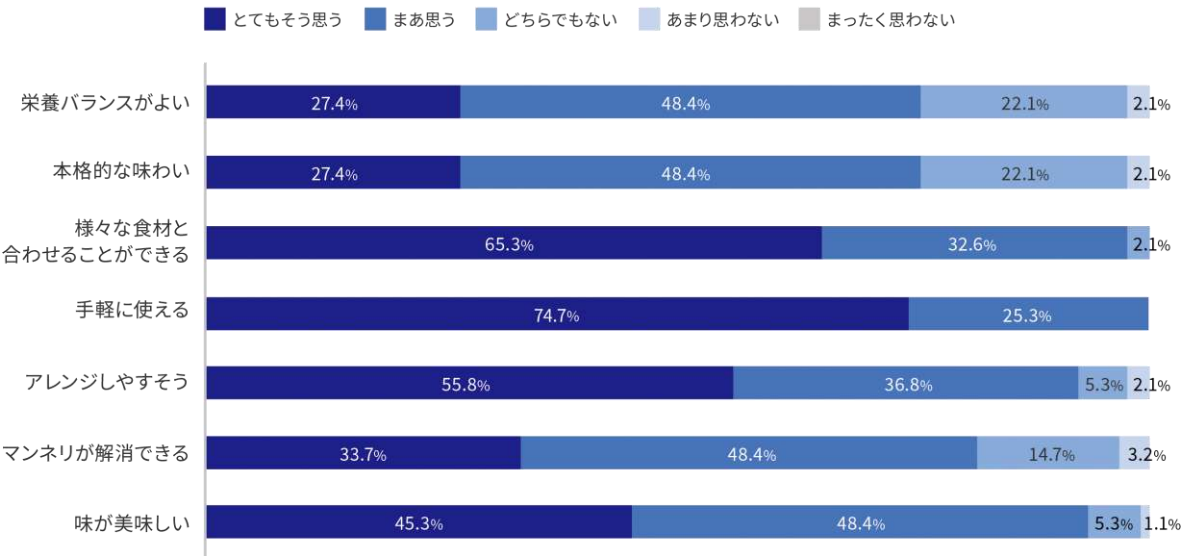


冷や汁を「知っているが、ほとんど食べない」が53.7%、「この商品で初めて知った」が15.8%と7割近い方が冷や汁にあまりなじみがないという現状が判明しました。

使ってみた評価としては、「手軽に使える」が74.7%、「様々な食材と合わせることができる」が63.5%と高い評価でした。

使ってみた評価

本品を使ってみて、もっとも当てはまる選択肢をお選びください。



きゅうりなどの野菜や、たんぱく質をちょい足しすることで、手軽に満足感のある一杯になった、というユーザーからの投稿も寄せられました。



豚しゃぶと温玉の【あごだし香る冷や汁の素】

ひよこ

冷や汁があっさりしてるので、豚肉と玉子をたんぱく質として加えました。一味を振りかけて頂きました。トッピングによっては、ボリュームのあるご飯になりますね。ヘルシーだけどボリュームのあるご飯になりました。



料理研究家「古川家」

普段食べる機会ほとんど無い冷や汁でしたが、この素があればすぐ食べられる！ということで、早速いただきました。ごはんを少なめに、塩揉みしたきゅうりを使ったものが好みでした！お魚のダシがしっかり感じられる味噌味で、普通にお味噌汁にしても美味しかったです。笑



自家製鶏ハムのせ冷や汁

miyu

鶏ハムを乗せて、たんぱく質もゲット！優しい味の冷や汁にハムが合います。辛いのが好きな方はラー油をたらしても美味しいです！#簡単料理 #冷や汁 #保存食/常備菜 #美容/ダイエット #冷や汁アレンジ



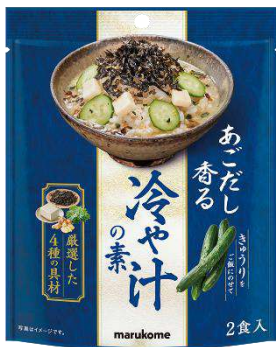
11/29の朝食 あごだし香る冷や汁の素

yone

サンプルありがとうございます。糠漬けと焼いたさつま揚げとネギを添えていただきました。材料を加えたことで1食として満足があり、あごだしと味噌、海苔の風味も良く美味しくいただきました。豆腐と海苔が入っているので弁当と一緒に持って行き味噌汁の代わりにいいと思いました。

【調査概要】

- ・対象：新商品モニター120名中95名（回答率：80%）
- ・スクリーニング：「〇〇の素」などのメニュー専用調味料の利用頻度が月に1～2回以上
- ・期間：2025年11月15日～12月2日
- ・方法：メールによるWebアンケート



あごだし香る 冷や汁の素

- 内容量：12g
- 形態：袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2026年3月上旬
- 発売地区：全国

顆粒タイプのみそで黒ばらのりの風味を味わえる冷や汁の素です。青じそとしょうがで香りよく仕上げました。きゅうりを加えるだけで、美味しい冷や汁が手軽に作れます。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和、松田
お問い合わせフォーム

個人のお客様

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)