

2019年1月10日

～「ほんだし®」ブランドで“最も贅沢で豊かな味わい”  
国産だし素材6種使用の“だしパック”～  
**味の素(株)、「ほんだし®濃厚だし」を新発売**  
2019年2月18日(月)より全国で販売開始

味の素株式会社(社長:西井孝明 本社:東京都中央区)は、「ほんだし®」ブランドのプレミアム品種として、6種の国産だし素材を使用し、簡単・手軽に煮物や麺類、鍋物などの和食メニューを本格的なおいしさに仕上げるができるだしパック「ほんだし®濃厚だし」を2019年2月18日(月)より全国で発売します。



【6種の国産だし素材】



かつお本枯れ節



かつお荒節



さば枯れ節



昆布



椎茸



焼きあご

近年の家庭内調理の時短・簡便ニーズの増加と同時に、自分が大切にしていることにはお金をかけ、それ以外の出費はできるだけ抑える“メリハリ消費”が広がっています。このような背景のもと、家族全員が揃う週末などちょっと贅沢をしたいときに高価格帯のだしパックを使用して調理する場面が増えており、だしパック市場は2010年比290%と拡大しています(当社調べ)。生活者がだしパック購入時に重視する価値として、“だしがよく効くこと”“品質が良いこと”“香り・風味が豊かなこと”“天然・自然の素材を使っていること”といった、だし感の強さ、良質な原料やそれに由来する高品質感が求められています(当社調べ)。

和食文化の伝承を支援する当社は、その取り組みの一環として、特別な日や家族が揃う週末など、ちょっと贅沢したい場面で“こだわりのだし”を使いたいという生活者のニーズに対応し、水から入れて沸騰後2分煮出すだけで本格的なだしがとれるだしパック「ほんだし®濃厚だし」を新発売します。製品には、かつお本枯れ節、かつお荒節、さば枯れ節、昆布、椎茸、焼きあごの6種の国産だし素材をたっぷり使用。「ほんだし®」の原料であるかつお節づくりのあらゆる工程で培った知見を活かした当社独自技術で、伝統的な手火山(てびやま)式焙乾※のかつお節の特長である“肉質香(かつお節を口に含んだ時の甘い香り)”を再現、そこにくん香(燻した香り)の強い節を配合することで、「ほんだし®」ブランドで最も贅沢で豊かな味わいの“だし”を実現しました。また、そのまま使えるように醤油や食塩などを加えたベースの味付けをしているので、煮物や麺類、鍋などの和食メニューを簡単においしく仕上げることができます。

※職人がつきっきりで焙乾とあん蒸(焙乾の合間に寝かせる工程)を10日間ほど繰り返す製法(少量生産向け)

当社は「ほんだし®濃厚だし」の発売により、「ほんだし®」ブランドの価値を高めるとともに、生活者に新たな価値を提供し、日本の食卓に欠かせない和食メニューがある食卓づくりを通じて“Eat Well, Live Well.”を実現することで、今後も生活者の健やかな食生活と和食文化の伝承に貢献していきます。

2019年度の「ほんだし®濃厚だし」の売上目標は、5億円(消費者購入ベース)です。

## 1. 製品概要

(1) 製品名：「ほんだし®濃厚だし」

(2) 製品特長：①かつお本枯れ節、かつお荒節、さば枯れ節、昆布、椎茸、焼きあごの6種の国産だし素材をたっぷり使用しだしパックです。

②「ほんだし®」で培ってきた技術とこだわり素材で、「ほんだし®」ブランドで最も贅沢で豊かな味わいの“だし”を実現しました。

③そのまま使えるようにベースの味付けをしているので、煮物・麺類・鍋などの和食メニューを簡単においしく仕上げることができます。

④水から入れて沸騰後2分煮出すだけで本格的なだしがとれます。

(3) 容量：48g < 8g × 6 (2連袋 × 3) >

(4) 賞味期間：19カ月

(5) 賞味期限：年月で表示

2. 発売日：2019年2月18日(月)

3. 発売地域：全国

4. 販促活動：新聞広告を予定。

---

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-61-8181