

2021年7月6日

～業界初！キューブタイプのおでんの素が新登場～ 「鍋キューブ® おでん本舗」〈あごだし醤油〉新発売

2021年8月6日(金)より全国で販売開始



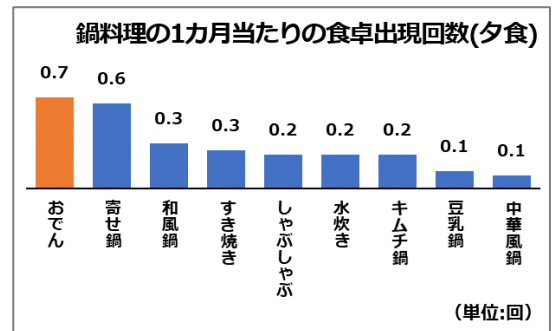
味の素株式会社(社長：西井 孝明 本社：東京都中央区)は、本格的なおでんが簡単手軽に自宅で楽しめるキューブタイプのおでんの素「鍋キューブ® おでん本舗」〈あごだし醤油〉を、2021年8月6日(金)より全国で発売します。

コロナ禍での内食機会増加の影響もあり、2020年度の食卓での鍋メニューの出現回数は前年比116%、鍋つゆ市場も前年比112%と伸長しました。中でも「鍋キューブ®」をはじめとする小分け鍋つゆは前年比125%と大きく拡大しました。

今回、実際にどのような鍋メニューが夕食によく食べられているのか調べたところ、最も食卓出現頻度が高いのは「おでん」で、昨シーズン(2020年9月～2021年2月)においては、月に1回弱はおでんが食べられていたことがわかりました(出典：株式会社ライフスケープマーケティング「食MAP」、下表参照)。

おでんに対しては「秋になるとどうしても食べたくなる」「おでんを食べると寒い日々でもホッとする」「日本の冬といえば、おでん」などの声が上がっており、レトルトやコンビニおでんなどを含めた食数の合計は年間約10億食と、日本人にとって、おでんは寒い季節には欠かせない国民的人気メニューとなっています。

また、基礎調味料やおでんの素を使用して調理されるケースも多く、おでんに使用される調味料の市場規模は約200億円にのぼっています(以上当社調べ)。



一方、おでんを調理する際の課題として、「出汁をとるのが大変」「煮込み時間が長くなる」「一度に大量にできてしまう」などが挙げられており、調理に時間や手間がかかること、量が調整しづらいことが生活者にとって大きな負担となっています。

そこでこの度当社は、鍋にポンと入れるだけで、家では手作りできない本格的なおでんが家庭で簡単手軽に楽しめるキューブタイプのおでんの素、「鍋キューブ® おでん本舗」〈あごだし醤油〉を発売します。

上質なあごだしをベースに、かつおといりこのだしも加えたコクのあるおでんだしを、キューブにギュッと閉じ込めました。キューブの中にはあごの節子(ふしこ)が混ぜ合わされており、調理中はもちろん、食卓でも、あごだしの上品な香りと味わいを楽しむことができます。合計6種類のだし素材を組み合わせることで、だしの味に豊かさと深みを持たせ、関東圏と関西圏、どちらの方にも好まれる味わいに仕上げました。

また、このだしに当社の根菜やわかか成分を組み合わせ、独自技術を活用することで、おでんの人気の具材である大根への短時間での味染みを可能にしました。通常の煮込みでは40～60分ほどかかるところ、電子レンジ5分+煮込み20分程度で、柔らかく味の染みた大根ができ上がります(次ページ参照)。また、キューブ1個で1人前の「鍋キューブ®」なので、おかずをもう1品増やしたいときにも、大鍋で家族全員分作るときにも、作る量の調整が自由自在。今年の秋冬は、外出しなくても、「鍋キューブ® おでん本舗」で本格的なおでんを手軽に楽しんでいただくことができます。

当社は今後も生活者のニーズに寄り添い、豊かな食生活に貢献し、重点事業の成長ドライバーであるメニュー用調味料事業のさらなる拡大を図ることで、食と健康の課題解決企業を目指します。

2021年度の「鍋キューブ® おでん本舗」〈あごだし醤油〉の売上目標は、約4億円(消費者購入ベース)です。

香ばしく上品な風味の「焼きあごだし」使用
3種のかつお、昆布、いりこと合わせて6種類のだし素材を使用



当社焼きあごだしの特長



香ばしい風味、
魚臭くない上品な風味



かつおやいりことの組み合わせで
より深みのあるだしに

根菜や柔らか成分を活用した独自技術により
60分煮込んだ時と同じ味染み・やわらかさを実現！

<調理時間>

一般的な
調味料
使用

煮込み
60分

「鍋キューブ®
おでん本舗」
使用

レンジ
5分

煮込み
20分

大根の断面画像
電子レンジ5分+煮込み20分調理時

独自技術OFF



独自技術ON



1. 製品概要

(1)製品名：「鍋キューブ® おでん本舗」 <あごだし醤油>

(2)特長：上質なあごだしをベースに、かつおといりこのだしも加えた、コクのある小分けおでんの素です。少量の食材と組み合わせるだけで、通常の約半分の調理時間で本格的なおでんが1人前から簡単に楽しめます。

(3)容量：66g(1キューブ8.3g×8個)*キューブ1個で1人前

(4)価格：オープン価格

(5)賞味期間：14カ月(常温未開封)

(6)賞味期限：年月表示

2. 発売日：2021年8月6日(金)

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 0120-68-8181

味の素グループは、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。

私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2020年度の売上高は1兆714億円。世界35の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2021年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：Pr_media