



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

2022年7月5日

味の素(株) 2022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:藤江 太郎 本社:東京都中央区)は、家庭用新製品として3品種、リニューアル品として54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		
「スチーミー®」 ＜鶏のうま煮用＞	65g	2022年 8月20日(土)	にんにくや生姜などの香味野菜に、たまり醤油とハチミツ、熟成した黒酢と辣醬を独自にブレンドした特製香味醤油たれがご飯との相性抜群です。鶏もも肉に、野菜(玉ねぎ)を一緒に加えて調理ができます。	
		全国		
「Bistro Do®」 ＜鶏のガーリックトマト用＞	140g	2022年 8月20日(土)	特製ブイヨン为基础にした、食欲をそそるガーリックの香りとぎゅっと濃縮したトマトのうま味とコクが特長のソースです。鶏もも肉とたまねぎを用意するだけで、いつもの食卓がほんの少し華やかになって、ちょっと気分があがる洋食が楽しめます。	
		全国		
*「具たっぷり味噌汁」 ＜野菜バラエティ＞4袋入パウチ	51.5g	2022年 8月20日(土)	たっぷりのフリーズドライ具材と、こだわりのかつお節が香る「だし味噌」を合わせた即席味噌汁です。 ＜野菜バラエティ＞は、野菜の味わいとあざやかな彩りをたっぷり楽しめる、4袋入りのアソート品種です。	
		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		
「丸鶏がらスープ TM 」 ＜55g瓶＞ ＜50g袋＞ ＜110g袋＞ ＜200g袋＞ ＜5gスティック5本入袋＞	55g 50g 110g 200g 25g	2022年 8月上旬以降 自然切替 全国	当社独自技術を活用することで、じっくり煮出した丸鶏の香り・風味を強化し、さらにおいしくなりました。 またパッケージをリニューアルし、製品名の視認性を向上させるとともに、鶏風味がより感じられるようになったことを伝達する表記に変更しました。	 ＜55g瓶＞
「丸鶏がらスープ TM 」 ＜塩分ひかえめ＞ 40g袋 5gスティック5本入袋	40g 25g	2022年 8月上旬以降 自然切替 全国	製品名の視認性を向上させるとともに、品質特長をよりわかりやすく伝達するパッケージにリニューアルしました。	 ＜40g袋＞
「ほんだし [®] 」 ＜小袋4袋入袋＞ ＜8gスティック7本入袋＞	32g 56g	2022年 8月下旬以降 自然切替	内袋(小袋・スティック)は紙製容器包装※になります。 ※容器リサイクル法の分類基準。紙とプラスチックの複合素材の容器で、紙の重量が最も多い包装。 個装(ピロー袋)はモノマテリアル化によりリサイクル可能なプラスチック包装になり、軽量化も実現しています。 これらのリニューアルにより、プラスチック使用量を削減します(今回の改訂により年間29tの削減見込み)。	 ＜小袋4袋入袋＞
「ほんだし [®] いりこだし」 ＜小袋4袋入袋＞ ＜8gスティック7本入袋＞	32g 56g			 ＜小袋4袋入袋＞
「ほんだし [®] こんぶだし」 ＜小袋4袋入袋＞ ＜8gスティック7本入袋＞	32g 56g			 ＜小袋4袋入袋＞
「ほんだし [®] かつおとこんぶのあわせだし」 ＜8gスティック7本入袋＞	56g			 ＜8gスティック7本入袋＞
「ほんだし [®] 焼きあごだし」 ＜8gスティック7本入袋＞	56g	全国		 ＜8gスティック7本入袋＞
「味の素KKコンソメ」 ＜顆粒スティック5本入袋＞	26.5g			 ＜顆粒スティック5本入袋＞

[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		
「鍋キューブ® おでん本舗®」 ＜あごだし醤油＞	66g	2022年 8月上旬以降 自然切替 全国	「鍋キューブ®」ブランドの視認性向上と、製品特長の伝達力強化を図るパッケージデザインにリニューアルします。	
「Cook Do®」 ＜回鍋肉用＞ ＜青椒肉絲用＞ ＜麻婆茄子用＞ ＜干焼蝦仁用＞ ＜四川式麻婆豆腐用＞ ＜広東式麻婆豆腐用＞ ＜酢豚用＞ ＜八宝菜用＞ ＜四川式回鍋肉用＞ ＜棒棒鶏用＞ ＜ゴーヤチャンプルー用＞ ＜白菜のクリーム煮用＞ ＜豚肉ともやしの四川香味炒め用＞ ＜豚肉の黒酢炒め用＞ ＜回鍋肉用＞(2人前) ＜青椒肉絲用＞(2人前) ＜麻婆茄子用＞(2人前) ＜干焼蝦仁用＞(2人前) ＜四川式麻婆豆腐用＞(2人前)	90g 100g 120g 110g 106.5g 125g 140g 140g 80g 100g 90g 130g 100g 130g 50g 58g 66g 64g 60g	2022年 8月下旬以降 自然切替 全国	「Cook Do®」ブランドらしい王道感(安心感・信頼感のあるイメージ)を残しながら、おいしさ・本格感の伝達強化を図りました。	 ＜回鍋肉用＞  ＜青椒肉絲用＞  ＜麻婆茄子用＞
「Bistro Do®」 ＜鶏ときのこのブラウンソース用＞ ＜なすのボロネーゼ風炒め用＞ ＜豚のガーリックソテー用＞ ＜鶏のポルチーニクリーム用＞ ＜豚のバルサミコソース用＞	140g 140g 120g 140g 130g	2022年 8月20日(土) 全国	＜鶏ときのこのブラウンソース用＞を、よりごはんに合うレシピにリニューアルしました。 またパッケージ・品種名を全面的にリニューアルし、「Bistro Do®」の早期市場定着を図ります。	 ＜鶏ときのこのブラウンソース用＞
* 「具たっぷり味噌汁」 ＜なす＞ ＜ほうれん草＞ ＜きのこ＞ ＜豆腐＞ ＜小松菜とねぎ＞ ＜ごぼうとお麴＞	14.4g 12.6g 12.0g 13.3g 11.7g 12.8g	2022年 9月以降 自然切替 全国	「かつおと昆布のあわせだし」を使い、当社の“だし”の知見を活かした原料を使用することで、だしの味・風味がアップしました。味噌の味・風味も改善し、コクのある美味しい味噌汁を実現しました。	 ＜なす＞  ＜ほうれん草＞

[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		
☆「クノール®」 ポタージュで食べる豆と野菜 <深いコクの完熟トマト> <北海道コーン豆乳仕立て> <素材を味わう栗かぼちゃ> <緑の彩りえんどう豆>	180g	2022年 8月20日(土)	たっぷり多品目の豆と野菜がおいしく摂れる、具たくさんのポタージュスープです。 豆具材の増量で、内容量を160gから180gに増やし、食べ応え感がさらに向上しました。 パッケージデザインもリニューアルし、具たくさんのスープがおいしく摂れることをよりわかりやすく訴求しました。	 <深いコクの完熟トマト>
		全国		
☆「クノール®」 <ほうれん草とベーコンのスープ> <中華スープ> <たまごスープ>	32g 29g 34g	2022年 8月中旬以降 自然切替	品種特長がよりわかりやすいパッケージデザインに変更しました。	 <ほうれん草とベーコンのスープ>
		全国	<ほうれん草とベーコンのスープ> ほうれん草を増量し、満足感を強化しました。	

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

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2021年度の売上高は1兆1,493億円。世界36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(2022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