

2024年1月11日

～いつもの「おいしい」を、ちょっと新しく。～
味の素(株)、「休日だし。™」
〈えびだし〉〈きのこだし〉〈ほたて貝柱だし〉を新発売
2024年2月17日(土)より全国で販売開始

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、料理の楽しさや心のゆとりを提供する新しいだし調味料「休日だし。™」〈えびだし〉〈きのこだし〉〈ほたて貝柱だし〉を、2024年2月17日(土)より全国で販売開始します。



香りとうま味の調和
〈きのこだし〉



風味あふれる贅沢
〈えびだし〉



奥深いコクの余韻
〈ほたて貝柱だし〉

近年、物価高で節約意識が強まる中「ときにはちょっといいものを取り入れて楽しみたい」という「プチ贅沢」ニーズが高まっています(当社調べ)。このような状況に対応するため、特別感のあるだし素材を贅沢に使った、日常の料理がちょっと楽しくなる新しいだし調味料を発売します。

だし素材(えび、きのこ、ほたて貝柱)を、当社の既存風味調味料と比べて2~3倍多く使用し、食塩の使用量はあえて少なくすることで、豊かな香りと風味を存分に感じられる味わいに仕上げました。粉末タイプで溶けやすく、和える、かけるなど様々な使い方ができます。和洋中あらゆるジャンルの料理に使え、いつものメニューや身近な食材に加えるだけで、贅沢感や料理のレパートリーが広がる楽しさを味わえます。

香りとうま味の調和
きのこだし

マッシュルームと椎茸の
豊かな香りと深いうま味



風味あふれる贅沢
えびだし

えびを香ばしく炒った香りと
とまろやかな甘み



奥深いコクの余韻
ほたて貝柱だし

豊かなほたての風味と
奥深いコク



<えびだし>は、独自配合技術(特許出願予定)を活用し、えび特有の香ばしい豊かな香りとまろやかな甘味、深いコクを実現しました。

<きのこだし>は、自社栽培の風味豊かなホワイトマッシュルーム粉末と厳選した椎茸粉末を独自の配合でブレンドし、和洋中いずれにも合う味わいを楽しめます。

<ほたて貝柱だし>は、厳選した国産のほたて素材(干し貝柱粉末・ほたてエキス)を贅沢に使用し、ほたての優しい風味と奥深いコクを感じられる味わいに仕上げています。

当社は料理の楽しさや心のゆとりを提供価値とする「休日だし。™」を発売することで、人・社会・地球のWell-beingへの貢献を目指します。

2024年度の「休日だし。™」の売上目標は、3品種合計で約3億5千万円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要：

(1)製品名：「休日だし。™」 <えびだし> <きのこだし> <ほたて貝柱だし>

(2)特長：料理ジャンルを問わず使える、特別感のあるだし素材をたっぷり使った、いつものメニューがちょっと上質に仕上がりに料理が楽しくなるだし調味料です。

(3)容量：6gスティック7本入

(4)価格：オープン価格

(5)賞味期間：11カ月(常温未開封)

2. 発売日：2024年2月17日(土)

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、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2022年度の売上高は1兆3,591億円。世界36の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2023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