

**「キッコーマン うちのごはん」から、  
スープ仕立てのメインおかずができる新シリーズ！  
「スープおかずの素」シリーズ新発売！**

～「とろける豆腐ごま白味噌スープ」「やわらか鶏とねぎの塩糎スープ」「味しみミルフィーユスープ」の3種類～

キッコーマン食品株式会社は、8月7日に、「キッコーマン うちのごはん」の新シリーズ、「スープおかずの素」を全国で新発売します。「とろける豆腐ごま白味噌スープ」「やわらか鶏とねぎの塩糎スープ」「味しみミルフィーユスープ」の3アイテムです。



具だくさんのスープが平日の夕食時に食卓に登場する頻度が高まっています。また、季節を問わず、年間を通じて平日の夕食を中心に、ごはんと一緒に食べられています(\*1)。

一方で、具だくさんのスープを調理する際に、「白菜の芯や大根などのかたい食材に味がしみない」「豆腐に味が付きづらい」「煮込み過ぎて肉がかたくなる」といった悩みがあることがわかりました。(\*2)

「うちのごはん スープおかずの素」シリーズは、身近な材料を入れて5分煮込むだけで、肉と野菜がたっぷりとれる、スープ仕立てのメインおかず2~3人前をつくることのできるそうざいの素です。短時間で簡単に、主菜と汁物を兼ねた、ごはんがすすむボリューム満点の“スープおかず”をつくることができます。2~3人前×2回分が入っています。

■「キッコーマン うちのごはん スープおかずの素 とろける豆腐ごま白味噌スープ」

白味噌に鰹と昆布と豚のだしを合わせたスープで、香り高いすりごまと濃厚なねりごまを使用しました。濃厚でクリーミーな味わいです。煮立ってから5分煮込むと、豆腐がとろけます。こだわりの原料を使用した特製スープが、にがりで固められた豆腐の成分をとろけさせます。

おすすめの具材は、絹豆腐、長ねぎ、水菜、豚バラ肉です。

■「キッコーマン うちのごはん スープおかずの素 やわらか鶏とねぎの塩糎スープ」

濃厚な国産丸鶏だしと塩味まろやかな塩糎を合わせた優しい味わいのスープで、アクセントの生姜の風味が食欲をそそります。煮立ってから5分煮込むと鶏肉が柔らかく、ジューシーに仕上がります。

おすすめの具材は、鶏もも肉、長ねぎ、白菜、大根です。

## ■「キッコーマン うちのごはん スープおかずの素 味しみミルフィーユスープ」

国産鶏がらと鰹・焼きあごのだしを合わせたスープで、柚子のさわやかな風味と黒胡椒のピリッとした辛味がアクセントとなり、最後まで食べ飽きせずに召しあがれます。煮立ってから5分煮込むと、白菜と豚肉にだしがしっかりしみ込みます。

おすすめの具材は、白菜と豚バラ肉です。

(※1) 株式会社ライフスケープマーケティング食 MAP® 2022年1～12月データよりキッコーマンが分析

(※2) 2021年2月 キッコーマン調べ (n=1,780)

### 記

#### 1. 品名及び内容量・容器、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン うちのごはん スープおかずの素 とろける豆腐ごま白味噌スープ	140g (70g×2) 平袋	270
キッコーマン うちのごはん スープおかずの素 やわらか鶏とねぎの塩糶スープ	110g (55g×2) 平袋	270
キッコーマン うちのごはん スープおかずの素 味しみミルフィーユスープ	100g (50g×2) 平袋	270

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日 2023年8月7日

3. 販売地域 全国

4. お客様お問合せ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上