

**豆乳シェア No.1 のキッコーマン「おいしい無調整豆乳」を使った鍋つゆ！  
「キッコーマン まろやか豆乳スンドゥブ」  
「キッコーマン 濃厚キムチ豆乳鍋」新発売！**

キッコーマン食品株式会社は、8月7日にキッコーマンの「おいしい無調整豆乳」を使った鍋つゆ、「キッコーマン まろやか豆乳スンドゥブ」「キッコーマン 濃厚キムチ豆乳鍋」を全国で新発売します。



今回、「スンドゥブやキムチ鍋を食べたいが、辛いので子どもと一緒に食べられない」「辛い物は苦手」という方でも食べやすい、マイルドな辛さのスンドゥブとキムチ鍋をつくることのできる鍋つゆを発売します。豆乳シェア No.1 のキッコーマンの人気商品「おいしい無調整豆乳」を使った濃厚でマイルドな味わいの鍋つゆです。

当社の調査(\*)によると、スンドゥブは約7割が2人以下で食べられているのに対し、キムチ鍋は約半数が3人以上で食べられていることがわかりました。今回発売する「まろやか豆乳スンドゥブ」は2人前×2袋入り、「濃厚キムチ豆乳鍋」は3~4人前のパウチ入りです。

■「キッコーマン まろやか豆乳スンドゥブ」

「キッコーマン おいしい無調整豆乳」と帆立や牡蠣などの海鮮だしを合わせたスープに、コク深い味噌と唐辛子などを調合した特製ジャンを合わせた鍋つゆです。水を入れて希釈して使う濃縮タイプで、マイルドな辛さの豆乳スンドゥブ2人前をつくることができます。2人前×2袋入りです。

おすすめの具材は絹豆腐、卵、豚肉です。お好みでニラを入れてもおいしく召しあがれます。

■「キッコーマン 濃厚キムチ豆乳鍋」

「キッコーマン おいしい無調整豆乳」と豚白湯を合わせたクリーミーで濃厚なスープに、韓国産唐辛子を合わせた鍋つゆです。希釈せずに使えるストレートタイプで、お子さんでも食べやすいマイルドな辛さのキムチ豆乳鍋3~4人前をつくることができます。

おすすめの具材は豚バラ肉、ニラ、長ネギ、豆腐、白菜です。鍋のシメは中華麺を入れた「豆乳キムチラーメン」がおすすめです。

キッコーマンの豆乳鍋つゆは、今回発売する「まるやか豆乳スンドゥブ」「濃厚キムチ豆乳鍋」を含めて全4種類のラインアップとなりました。

▼濃縮タイプ (2人前×2袋)



新商品

▼ストレートタイプ (3~4人前)



新商品

「濃いだし本つゆ」「香り白だし」とキッコーマンの豆乳を使った手づくり豆乳鍋も提案しています。



コク旨！濃厚豆乳担々鍋



白だし豆乳鍋

※商品パッケージは異なる場合がございます



材料さえ用意すれば簡単で味が決まる鍋つゆ、お好みのつゆと豆乳を使い、好きな材料を用意してアレンジできる手づくり豆乳鍋、それぞれの豆乳鍋を楽しんでいただけるよう、店頭やキッコーマンのレシピサイト「ホームクッキング」、SNSなどでレシピを提案してまいります。

## 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 まろやか豆乳スンドゥブ	156g パウチ (78g×2)	396
キッコーマン 濃厚キムチ豆乳鍋	750g パウチ	396

※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