

2023年7月7日

## ～「クノール® カップスープ」ブランドから野菜素材の新品種が14年ぶりに登場!～ 「クノール® カップスープ」〈豆のポタージュ〉新発売

2023年8月19日(土)より全国で販売開始

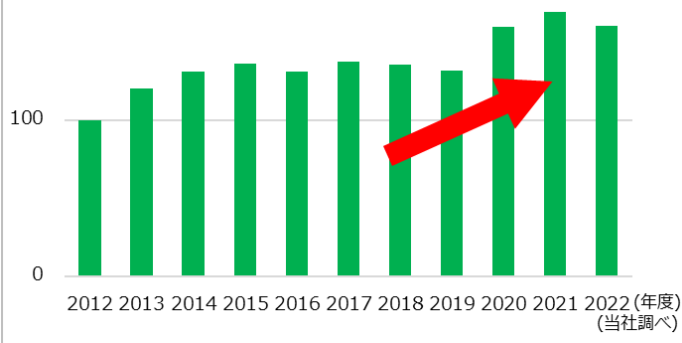
味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、主素材に“豆”を使用した、「クノール® カップスープ」〈豆のポタージュ〉を、2023年8月19日(土)より全国で販売開始します。

洋風インスタントスープ市場は、野菜やたんぱく質摂取といった生活者の健康ウオントの高まりを受け、野菜・健康栄養領域を中心に中長期で伸長しています(下図参照)。

また、“健康のために豆や豆食品を食べたい”という人は全体の約8割を占めており、“豆”は多くの生活者が日々の食生活に取り入れていきたいヘルシーな魅力を持つ素材であると考えられます(当社調べ)。



洋風インスタントスープ市場内  
野菜・健康栄養領域市場規模推移  
(2012年度を100としたときの指数)

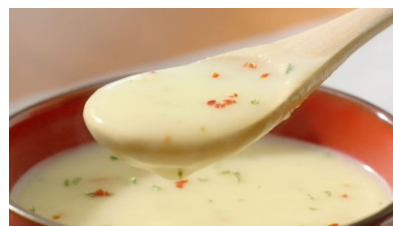


こうした中、1973年の発売以来50年間にわたって洋風インスタントスープ市場をリードしてきた「クノール® カップスープ」ブランドから、14年ぶりとなる野菜素材の新品種として、魅力ある素材、“豆”のおいしさが存分に楽しめる〈豆のポタージュ〉を発売します。

「クノール® カップスープ」〈豆のポタージュ〉には、3種類の豆(白いんげん豆・ひよこ豆・大豆)を使用しており、豆本来の甘さと複雑味のあるコクと風味が楽しめます。アクセントとしてスパイスをほんのりときかせ、自分では手作りできない本格的なおいしさに仕上げました。

また、永野芽郁さんをCMキャラクターに起用した地上波スポットTVCMを10月より放映し、“豆を主素材としたポタージュスープ”という新たなメニューの魅力を伝え、早期の製品認知獲得を図ります。3種の豆が溶け込んだスープの濃厚でクリーミーなシズル表現と、スープを飲む永野さんの至福の表情が見所です。

当社は、新しい素材由来のおいしさを持つ品種を提供することで、「クノール® カップスープ」が提供する価値を拡大し、生活者の健康で豊かな食生活に貢献します。



2023年度の「クノール® カップスープ」〈豆のポタージュ〉の売上目標は、約10億円(消費者購入ベース)です。

## 1. 製品概要

(1)製品名：「クノール® カップスープ」＜豆のポタージュ＞(3袋入)

(2)特長：味わいの異なる3種の豆(白いんげん豆・ひよこ豆・大豆)を使っているので、豆本来の甘さと複雑味のあるコク・風味が手軽に楽しめます。

(3)容量：55.8g

(4)価格：オープン価格

(5)賞味期間：13カ月(常温未開封)

2. 発売日：2023年8月19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 0120-40-5656

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](http://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](#)