

# NEWS

今のわたしに“ちょうどいい”を「だしごこち」とはじめよう。

## 新発売「だしごこち 焼きあごふりかけ」

リニューアル「だしごこち だし茶づけ かつお」、「同 こんぶ」、  
「だしごこち かつおふりかけ」、「同 こんぶふりかけ」

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、だしの香りや旨みを手軽に楽しめる、「だしごこち 焼きあごふりかけ」(税抜 220 円)を 2024 年 3 月 4 日(月)より全国で発売いたします。さらに現在販売中の「だしごこち だし茶づけ かつお」、「同 こんぶ」(いずれも税抜 300 円)、「だしごこち かつおふりかけ」、「同 こんぶふりかけ」(いずれも税抜 220 円)は、お客様の声をもとに、より手にとりやすいパッケージデザインと商品設計にリニューアルいたします。

### 商品特長

- ・「だしごこち」は、国内製造のだし原料を使用し、自然のだしの味わいを手軽に楽しむことができるシリーズです。
- ・既存のふりかけに多い顆粒状でなく細粒状の調味粉にすることで、香り立ちの良さやこれまでとは違った目新しさを感じることができます。
- ・パッケージにはクラフト紙を採用し、日常の食卓に置きたくなるような和モダンなデザインにしました。
- ・焼きあごの香ばしい香りと旨みを表現したふりかけです。
- ・4種のだし原料(焼きあご、かつお、真昆布、利尻昆布)を使用し、奥深い旨みを表現しました。
- ・鰹本枯節入りで、口に入れた時に鼻に抜ける豊かな香りを感じていただけます。



### 「だしごこち」シリーズとは？

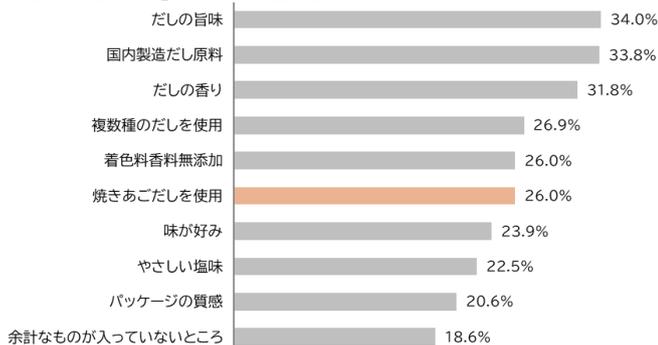
「だしごこち」は、“ていねいにとつただし”を味わった時の心地よさを日常生活に無理なく取り入れられる姿を目指して誕生したシリーズです。

近年のライフスタイルの変化に伴って“タイパ”や“効率化”などが注目される一方、自身への労わりや気持ちのゆとりなど、自分にとって心地よい暮らしを無理なく実現しようとする意識も広がっています。この相反する状況の中、開発担当者は「“今の自分にとってちょうどいいもの”を探している人が多いのではないかと考えました。

当社が提案できる“食”の分野でそうしたニーズに応えるべく、外食店や専門店でも目にする機会が増えた“だし”に着目。お茶づけやみそ汁など、和食と共に歩んできた当社だからこそ、“だし”を通じて日々の食卓を豊かに、そして“心と体がほっとする”時間を提供することで“今の自分にとってちょうどいいもの”をご提案します。

### だし素材でも人気の高い「焼きあご」がふりかけメニューに仲間入り！

#### 既存「だしごこち」シリーズの魅力点\*



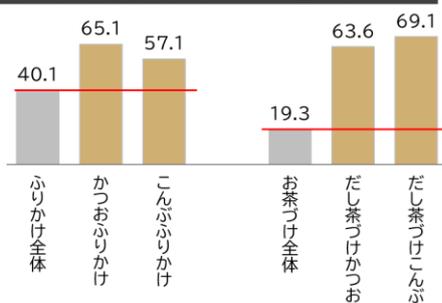
出典:三菱食品調べ 対象:だしごこち認知・購入者(n=833) 期間:2023年10月実施

だしパックや鍋スープなどでも人気の高い「焼きあご」。10 年ほど前のブームをきっかけに、だし素材として全国的に定着しました。

本シリーズの既存メニューで使用している複数種のだしの中でも、「焼きあごだし」は商品の魅力点としてユーザーが上位に挙げる<sup>\*</sup>人気の素材です。第一弾では「かつお」、「こんぶ」と、だし素材としてオーソドックスなラインアップを展開していましたが、衰え知らずのトレンド性やメニュー力の強さから、本シリーズのふりかけメニュー第二弾として「焼きあご」が加わりました。

## パッケージを大幅にリニューアル！より手にとりやすい商品に

だしごち | 週1回以上食べるユーザーの割合(%)



出典:三菱食品調べ 対象:だしごち認知・購入者(n=833),2023年10月実施

非ユーザーが買わない理由(複数回答) TOP3 n=599



出典:三菱食品調べ 対象:だしごち認知・非購入者,2023年10月実施

2022年9月に発売された本シリーズは、これまでのお茶づけ・ふりかけ商品にはなかった目新しさに加え、だしの香り・旨みといった品質が評価され、忙しい毎日の中でも手間暇をかけることなく手軽に“だし”を楽しんでいただける商品として高いリピート率(左上図)を獲得しています。

しかしながら商品として認知はしているものの、購入したことのないユーザーにとっては「中身の形状がイメージづらい」、「味がイメージできない」といった理由が購入のハードルになっていることが調査(右上図)で明らかになりました。こうしたお客様の声をもとに、パッケージにイラストを追加したり、シリーズの特長である「香り」の良さを伝えるメッセージを追加したりと、購入へのハードルになっていたポイントを改善したことで、これまでよりも手にとりやすい商品設計にリニューアルを行いました。



旧パッケージ(例)

NEWパッケージ

(左から)だしごち お茶づけ かつお  
だしごち かつおふりかけ

(左から)だしごち お茶づけ こんぶ  
だしごち こんぶふりかけ

### <だしごち だし茶づけ かつお>

- ・5種のだし(鰹荒節粉、本枯節削り、真昆布だし、利尻昆布だし、焼きあごだし)の旨みと鰹節の芳醇な香りといった素材の味わいをお楽しみいただけます。
- ・あられ、海苔、鰹枯節削り節の具入り。

### <だしごち かつおふりかけ>

- ・こくのあるかつおだしの旨みと風味をお楽しみいただけます。
- ・3種のだし(かつおだし、焼きあごだし、利尻昆布だし)を使用。
- ・鰹本枯節入りで、シンプルながらもかつおの味わいをより感じられるように仕立てました。

### <だしごち だし茶づけ こんぶ>

- ・5種のだし(鰹荒節粉、本枯節削り、真昆布だし、利尻昆布だし、焼きあごだし)の旨みと香り、とろろ昆布の上品な味わいとほのかな梅の酸味をお楽しみいただけます。
- ・あられ、海苔、梅フレーク、とろろ昆布、鰹本枯節削り節の具入り。

### <だしごち こんぶふりかけ>

- ・まろやかな昆布だしの旨みと風味をお楽しみいただけます。
- ・3種のだし(真昆布だし、利尻昆布だし、焼きあごだし)を使用。
- ・とろろ昆布とほのかに香るしそ入りで、飽きのこない味わいに仕立てました。

## 商品概要

商品名	だしごち だし茶づけ かつお	だしごち だし茶づけ こんぶ	だしごち かつおふりかけ	だしごち こんぶふりかけ	<b>NEW</b> だしごち 焼きあごふりかけ
表示内容量	24.5g(4.9g×5袋)	30g(6g×5袋)	24g		22g
荷姿	10P×6B		10P×8B		
希望小売価格	税抜 300 円		税抜 220 円		
賞味期間	12ヶ月				
発売年月日	2024年3月4日(月)				
発売地区	全国				

## お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454  
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519