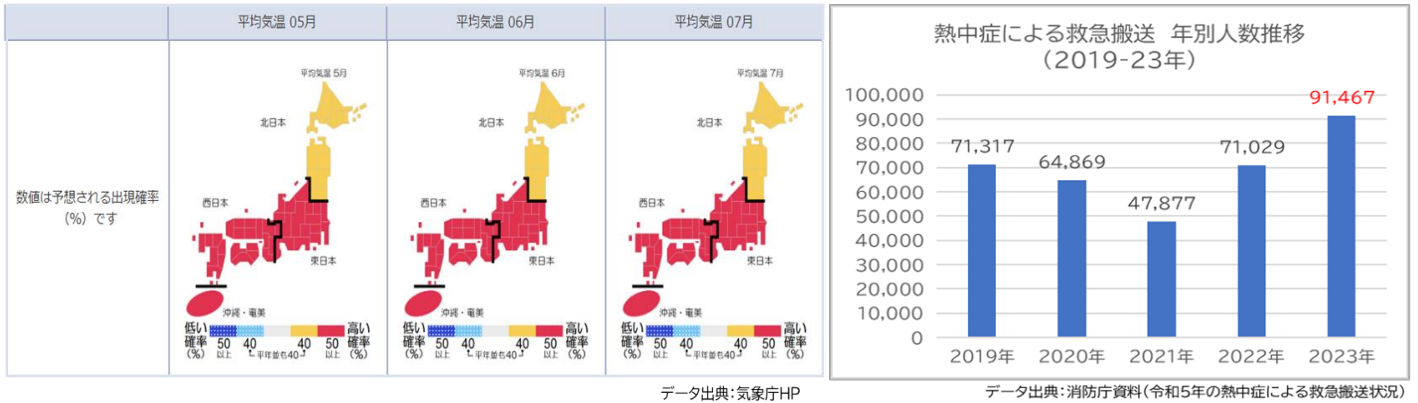


NEWS

2024年も猛暑確定！？食欲もやる気もサゲサゲモード・・・ 永谷園から1杯でごはん・水分・塩分をサラサラ摂れる 「冷やし茶づけ」をご提案！

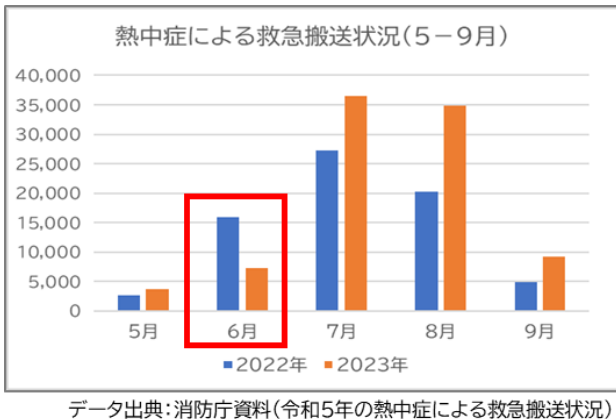
株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、年々厳しい暑さが増す夏の「新しい食習慣」として「冷やし茶づけ」を提案いたします。暑さで体調を崩しやすい6月をうまく乗り切るためには「水分・塩分をこまめにとる」「規則正しい食事をとる」ことが大事ですが、習慣化するのにはなかなか大変です。このお客様の悩みを「冷やし茶づけ」で解決したいと考えています。

2024年も猛暑の予想



2024年4/23(火)に気象庁が5-7月の3か月予報を発表しました。昨年同様に海面水温が高く南から暖かく湿った空気が流れ込むことから、日本は全国的に平年よりも気温が高くなり35℃以上の猛暑日が増えると推測されます。2023年5月-9月の全国における熱中症による救急搬送人員の累計は91,467人でした。これは、調査開始以降で過去最多となった2018年の95,137人に迫り、過去2番目に多い搬送人員となりました。

熱中症など体調を崩しやすいのは6月



6月は急な気温上昇に加え、湿度も高い日が続きます。この時期わたしたちの身体はまだ暑さに慣れていないため、上手に汗をかくことができず体温をうまく調節できません。この時期をうまく乗り切るには、①水分/塩分をこまめに補給する②きちんと食事(特に朝食)をとることが大切です。夏はエネルギー消費量が増えるので、朝食を抜くとエネルギー切れになりがちです。また、体内時計をきちんと働かせるためにも、「規則的に、炭水化物・たんぱく質等をバランスよく摂取する」ことがポイントです。

でも、暑い日って食事作る・食事摂るのが億劫。。。

「朝食をきちんと摂る」が大事なのはわかっているけども、蒸し蒸しするこの季節、火を使う調理は正直辛いところ。また、平日の朝は忙しいので調理・食事・片付けを行う時間も作るのが大変です。

そこで、
永谷園からのご提案「冷やし茶づけ」

- ✓手間いらず！・・・ごはん、お茶づけの素と冷水をかけるだけで完成。ガスレンジ等、火を使う調理なし。
- ✓食べやすい！・・・ひんやり+汁気が多いので、食欲なくてもサラサラと召し上がれます。
- ✓1杯でチャージ！・・・「ごはん、水分、塩分」が一気に摂れます。

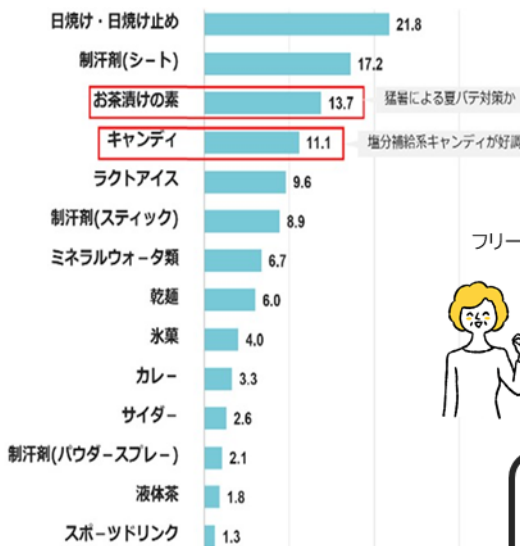
メニューはどれでもOKですが、「梅干茶づけ」がおススメです！



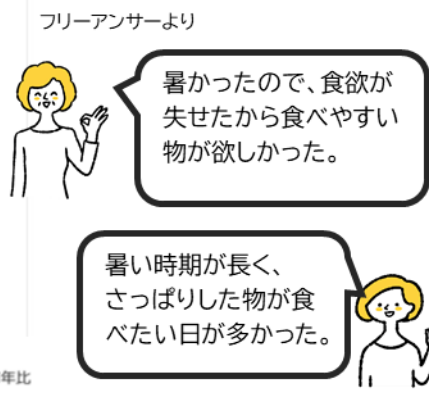
豆知識・・・実際に、2023年夏は「お茶づけを食べる人が増えました」

夏場のお茶づけ利用に関する実態

カテゴリー別購入金額 対前年伸び率 ※6月～8月データ



夏にお茶づけを食べた人のうち、冷たいお茶づけを食べることが増えた **52%**



データソース：インテージSCI 対象者：男女15～69歳
集計期間：2023年6～8月 指標：3ヶ月の購入金額 対前年比

データ出典：左、インテージ「知るギャラリー」2023年10月24日公開記事
右、当社調べ、2023年10月、インターネット調査 夏場にお茶づけを食べた人n=1,107



(開発担当者から一言)
平安時代、貴族の夏の食事として、ご飯に水をかけた「水飯(すいはん)」が食べられていました。まさに「冷やし茶づけ」のルーツであると感じています。
1,000年前から親しまれた、古くも新しい「冷やし茶づけ」を今年の夏はぜひお試しください！

永谷園 マーケティング本部 福田聖衣

商品紹介

ブランドサイト: <https://www.nagatanien.co.jp/brand/ochaduke/>



レギュラー茶づけ

めざまし専用茶づけ(お子さま向け)

だしごこち茶づけ

その他お茶づけ(アソートバラエティ等)

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

株式会社 永谷園ホールディングス

広報部 〒105-8448 東京都港区西新橋 2-36-1

TEL:03-3432-2519 MAIL:nagatanien-pr@nagatanien.co.jp