

## NEWS

今度は社員にも聞いてみました！

### 永谷園社員の「思い出の永谷園商品ランキング トップ 10」 結果のご報告

株式会社 永谷園（社長：成田 健一、東京都港区）は、弊社社員に「あなたにとって、思い出のある永谷園商品は？」のアンケートを実施いたしましたので、結果をご報告いたします。

※アンケート実施期間：2023年7～9月、回答者数：153名、質問：「あなたにとって、思い出のある永谷園商品は？」と具体的なエピソード

#### （本題に入る前に・・・）お客様の「思い出の永谷園商品ランキング」をご紹介

※2024年6月18日配信リリースを再掲 <https://www.nagatanien.co.jp/a.php?id=1898> ※弊社ホームページのweb会員様対象に同アンケートを実施（実施期間/質問内容は同じ、回答者数：528名）

- 1位：お茶づけ海苔（232票）
- 2位：松茸の味お吸いもの（95票）
- 3位：おとなのふりかけ（56票）
- 4位：あさげシリーズ（37票）
- 5位：麻婆春雨（26票）
- 6位：チャーハンの素（17票）
- 7位：すし太郎（16票）
- 8位：さけ茶づけ（13票）
- 9位：梅干茶づけ（10票）
- 10位：広東風かに玉（5票）

#### 【結果報告】

●では、商品と社員の思い出エピソードをカウントダウン（10位～1位）でご紹介します。

#### 10位：麻婆春雨（1981年発売～現在）



言わずと知れた「材料不要！のフライパンおかず」の素。ごはんとの相性バッチリ。お客様から「お子様がごはんをパクパク食べてくれる♪」のお声をいただくことが多い商品です。お好みでお野菜やお肉を加えてもおいしく楽しめます。

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

#### （社員の思い出エピソード）

- ・子供の頃から大好きで、普段は料理を手伝うことは全くありませんでしたが、麻婆春雨だけはおいしくたくさん食べたいと思い、ボリュームアップのアレンジなど考えながら手伝っていました。（生産部門 男性）
- ・単身赴任期間中、毎週のように鍋の素として使い、大変お世話になりました。春雨の食感が楽しく、食が進むオリジナルの中華鍋が手軽にできるので、大変おすすめです。何を入れても合うので、冷蔵庫の残り物処分に大活躍でした。（生産部門 50代男性）

## 10位: あさげ…フリーズドライタイプ(1974年~現在)・生みそタイプ(1985年~現在)



「手作りのおみそ汁に負けない上質な味わい」をコンセプトに誕生したインスタントみそ汁のパイオニア。味噌はもちろんのこと、みそ汁のおいしさに大きく影響する出汁や具材についても原材料を厳選し旨味をしっかり利かせているので、白飯との相性がバツチリです。フリーズドライタイプは、今年で発売 50 周年を迎えます。

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

### (社員の思い出エピソード)

・あさげ(生みそタイプ)のCMに衝撃を受けたのは小学生の頃でした。当時自分にとってみそ汁は付け合わせの一品で、少し味気ない印象を持っていました。ところが、例のCMを初めて見てびっくり。みそ汁でご飯を掻き込み、またみそ汁をすすする、まるでメロン料理のような印象。早くみそ汁でご飯を食べたい!と思ったことを今でも鮮明に覚えています。(管理部門 30代男性)

## 10位: さけ茶づけ(1970年~現在)



永谷園のレギュラー茶づけにおいて「お茶づけ海苔」に次ぐ不動のNo.2メニュー。商品誕生にあたっては、「お湯戻りして、味・香り・食感・彩りのよい鮭フレーク」開発にとっても苦戦しましたが、当時の日本では希少だったフリーズドライ技術を採用し、この壁を乗り越えました。

### (社員の思い出エピソード)

・入社前からさけ茶づけが好きでよく購入していました。入社後にその主原料のFD(フリーズドライ)鮭の製造工程を見て、感動したことを覚えています。鮭の仕入れから始まり、解体・ほぐし・骨取り・FD・整粒とさまざまな工程があり、なにより食の安全が保たれていることに感動しました(生産部門 男性)。

## 7位: ホテルニューオータニ ホットケーキミックス バニラタイプ(1977年~現在)



バニラの香りとふっくら重厚感のある焼き上がり、しっとりとした食感が楽しめる、ホテルニューオータニブランドのホットケーキミックス。メープルタイプシロップが付いています。

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

### (社員の思い出エピソード)

・母の気の向いた時(時間がある時?)にだけ出てくるおやつだったので特別感があり、たっぷりメープルタイプシロップをかけられるのは子供にとってとても魅力的でした。「ホテルニューオータニ」という名前がついていたので永谷園の商品だと認識しておらず、大人になってから実は永谷園の商品だと知ってびっくりしました。(管理部門 40代女性)

## 7位: 煮込みラーメン(1993年~現在)



商品名の通り、お鍋のように野菜・肉などの材料と一緒に煮込んで作るラーメン。煮込んでも伸びにくい「二夜干し(にやぼし)麺」により、最初から最後までおいしく召し上がれます。10位の麻婆春雨と同じく、お客様から「お子さんがすすんで野菜を食べてくれる♪」の声を多くいただく商品でもあります。

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

### (社員の思い出エピソード)

・仕事が忙しくご飯を作る時間がなかった時期に、何度も助けられました。おいしいのはもちろん、野菜もたくさん取れて栄養もあり、後片付けも楽チンで最高の商品です。(管理部門 30代女性)  
・開発段階において、味づくりに欠かせない原料の品質管理面で課題がたくさんあり、それを乗り越えるのがとても大変でした。品質開発担当者と協力して各部署を説得するなど、とても労力がかかった商品でした。発売され、お客様からご好評をいただいたので頑張った甲斐があったなと思いました。(生産部門 30代女性)

## 7位: すし太郎(1977年~現在)



「あったかごはんに混ぜるだけ〜♪」で完成のちらし寿司の素。5種類の具入り(れんこん・にんじん・干びょう・しいたけ・たけのこ)なので彩りも鮮やか。ひな祭りなどイベントの日もちろんですが、さっと簡単にきちんとした食事が出来上がるので、平日使いのお客様も増えています。

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

### (社員の思い出エピソード)

- ・海外に住んでいた頃に、よく祖父母が送ってくれた商品です。ホームパーティーをする時にはすし太郎パーティーを開催しており、現地の友達にも大好評でした。(マーケティング部門 20代女性)
- ・北島三郎さんの印象的なテレビCMは子供の心にもしっかりと刺さりました。「あったかご飯に混ぜるだけ」の「すし太郎」は小学生にも簡単なので調理何度も家族の食卓に登場しました(させました)笑。(商品開発部門 50代女性)

## 6位: トーストにトッピー(1996年発売 現在は終売)



朝食にパンを食べるご家庭が増加していることに着目し開発したトースト専用のふりかけです。当時トースト用調味料はマーガリンやジャムなどバリエーションが少なかったこともあり、ふりかけを“トッピング”感覚でご提案したことでお客様から大きな反響をいただきました。

### (社員の思い出エピソード)

- ・「バターorジャム」の選択肢しかなかったので、トーストのふりかけとして「チョコナッツ」や「アップルシナモン」など、いろいろな味で食べられることが私にとって大革命でした。(生産部門 30代女性)
- ・当社らしく「世の中になかった商品」として話題になった反面、お取引先様から「本当に売れるのか」という厳しいご意見があったことも事実。そんな中、度々の交渉を経て店頭に並べていただいた時の喜びは忘れられません。今思えば、時代を先取るメーカーの商品という期待を持っていただいたのだと感じています。いつまでもこのような期待を持って頂けるメーカーでありたいと今でも強く思っています。(営業部門 50代男性)

## 4位: おとなのふりかけ(1989年~現在)



「ふりかけ=子どもの食べ物」という既存概念を打ち破るべく、子どもだけでなく大人も満足できるふりかけとして誕生したのが本品。厳選した海苔を含め、素材ならではの味わいをとことん追求しました。「子どもの目から見た大人の世界を描く」のコンセプトで制作したTVCMも当時話題になりました。

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

### (社員の思い出エピソード)

- ・子供の頃、味と海苔のおいしさに驚き、私の1番好きなふりかけになりました。永谷園に入社し、現在は営業を担当していますが、商談の際に「入社前から1番好きなふりかけです。」と言ってお得意先にご紹介しています。(営業部門 40代男性)
- ・幼稚園の頃「おとなのふりかけ」を知りました。お酒などと同じく、子供が食べてはいけないものだと思っており、大人になったら食べられることを楽しみにしていました。しかし! 同い年の友達がお弁当と一緒に持参するのを目撃!! 先生に告発したのを覚えています(笑)。(商品開発部門 30代女性)

## 4位: マグカップでおしゃれなケーキ モコモコ(2000年発売 現在は終売)



朝食やおやつにぴったりの「卵1個あれば、電子レンジ2分できる」カップケーキミックス。「生地を混ぜるだけ、火を使わない」ので、小さなお子様でも簡単に作れます。電子レンジの庫内で生地がモコモコと膨らむ様子にお子様は大喜びでした。

### (社員の思い出エピソード)

- ・息子が小さい頃、私の誕生日に「モコモコ」を作ってくれました。うれしい誕生日プレゼントでした。忘れられない良い思い出になりました。(生産部門 50代女性)
- ・材料を混ぜてレンジでチンするだけでおいしいカップケーキができるなんて、なんて画期的な商品だと今でも思います。姉と一緒にレンジを覗きながら、少しずつカップケーキが膨らんでいく様子を見るのも、とてもワクワクする時間でした。(管理部門 30代女性)

## 2位:松茸の味お吸いもの(1964年~現在)



お寿司や土用丑のうなぎなど「ちょっといい和食のお供として」だけではなく、炊き込みごはんや茶わん蒸しなど「だし調味料のように使える」ので、ご家庭の常備商品として広くご愛顧いただいています。本品を使ったアレンジレシピ「エリンギの和風パスタ」はお客様から多くの「いいね！」をいただきました。今年で誕生 60 周年を迎えます。

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

### (思い出エピソード)

- ・幼少期に現在同じ工場に働いている母の服から《松茸のお吸い物》の香りが毎日していました。私が思う母の匂いは「松茸の味お吸いもの」なので思い出の商品です。(生産部門 30代女性)
- ・何年前だったかドライブ中にカーラジオをつけていたら、某有名アーティストがエリンギを使って松茸ご飯を作って食べた話が流れてきました。そのとき登場したのが、まさしく永谷園の「松茸の味お吸いもの」。エリンギは松茸に食感が似ているので、ぜいたく感を出すために大きく切りふんだんに入れ、味は永谷園さんにおまかせ、と言うんです。某有名アーティストも食べていると聞き早速作って食べました♪(管理部門 女性)

## 2位:チャーハンの素(1987年~現在)



「卵1個とごはんと本品をフライパンで炒めるだけで、パツとしたおいしいチャーハンに仕上がる」のがウリの本品。ご家庭で作るチャーハンは「味がなかなか決まらない」「パツと仕上がらない」のお悩み解決でお客様に長年ご愛顧いただいております。ご家庭で具材を追加いただいてもOK なので、「冷蔵庫のあまり食材」整理にも使えます。

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

### (社員の思い出エピソード)

- 入社して数年経った頃、社内ではチャーハンの素を開発中でした。試作室に調理する音だけが響く緊張の中、何度もチャーハンを作った事を思い出します。美味しい商品を作る為、妥協を許さない試食が何度も繰り返されました。そして完成したチャーハンの素は、種類を増やし、現在も販売される人気商品となりました。当時を振り返ると大変な事もありましたが、ロングセラー商品の開発に携わる事ができ、今はとても感慨深い気持ちです。(物流部門 60代女性)
- ・当時、CM でアツアツのチャーハンを食べているシーンに衝撃を受け、子供ながらに食欲をそそられました。CM を見た直後、母親に永谷園のチャーハンを作ってほしいとお願いし、そして、CM を真似るかのようにアツアツのチャーハンを猛烈な勢いで口に運び、口の中を火傷した思い出があります。(管理部門 30代男性)

## 1位:お茶づけ海苔(1952年~現在)



言わずと知れた永谷園の創業商品。誕生して70余年、累計食数は述べ約170億食にのぼります(※2024年3月時点)。「余った冷ごはんをおいしく食べるため」「忙しい朝のめざまし食として」「猛暑がつづく夏の水分・塩分補給食として」……役割は時代によっていろいろですが、**お茶づけはいつでもお客様の傍に寄り添ってきた商品**です。

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

### (社員の思い出エピソード)

- ・父から聞いた祖母の話です。私が幼いころに祖母は無くなりましたが、まだ父も幼かった頃に、祖母がお茶づけ海苔を見つけて「こんな美味しいものが売られていた」と感動していたと聞きました。入社が決まった際、父から「他界した祖母もきっと喜んでくれる」と言ってもらったことを覚えています。(営業部門 40代男性)
- ・子供の頃から食べていたお茶づけ海苔ですが、ずっとお茶をかけて食べるものだと思っていました。入社してからお湯でいということを知り、家族一同驚きました。(管理部門 40代女性)
- ・時間がない朝、冬の寒い日の朝、私のお供はいつでもお茶づけ海苔でした。手軽にかつ唯一無二のおいしさを誇るお茶づけ海苔を、入社した現在でも頻繁に食べています。(営業部門 20代男性)
- ・子供の頃から大好きな商品です。就職活動をしていた時、一生働くなら、大好きな商品に携わる仕事が良いなと思い、入社を決めました。(管理部門 50代男性)

## 【「味ひとすじ」の姿勢は、これまでも、これからも】

「味ひとすじ」には、「上質なおいしさを、飾らず気軽に、お客様に届けたい」の思いが込められています。創業から70余年、開発・営業・生産をはじめとするどの部門、どの社員も「味ひとすじ」に愚直に取り組み、繋げてまいりました。商品ひとつひとつは小さいですが、私どもはお客様の日々の生活に「愉しさ」「ほっとする」をご提供できるはず、と信じています。

永谷園はこれからも「味ひとすじ」の理念のもと、革命的な商品を家庭にお届けし、日本の食卓のニュースタンダードを創造し続けるために努力してまいります。

## 【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