

NEWS

永谷園がお客様に代わって試してみました！その数 60 種類以上！ 「冷やし茶漬けにピッタリな冷たい飲み物」セレクション (社員も驚く意外な発見も！)

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「冷やし茶漬け」をご提案しています。同ご提案に対しお客様より「作り方がわからない」「何をかけるとおいしいの?」のお問合せを頂戴することから、SNS 等を通じてお客様から「冷やし茶漬けに合う(合いそうな)飲み物」を募集いたしました。そして、お客様よりお寄せいただいた飲み物が「冷やし茶漬け」として実際に合うのかを確かめるべく、社員自らで検証いたしましたので、その結果をご報告いたします。

そもそも、永谷園がご提案する「冷やし茶漬け」とは？

<https://www.nagatanien.co.jp/a.php?id=1894>

暑い日って食事作る・食事摂るがおっくう。。。



そこで「冷やし茶漬け」!

- ✓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。
- ✓食べやすい! …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。

夏の食事にピッタリ♪ 冷やし茶漬け TVCM <https://www.nagatanien.co.jp/cm/detail/250/>



冷やし茶漬け、試してみたい! …けど、「どうやって作るの?」「何をかけるとおいしいの?」

上記の通り、冷やし茶漬けは「ごはん、お茶づけの素と冷水をかけるだけで完成」。

※冷やし茶漬け基本の作り方(弊社 HP より) <https://www.nagatanien.co.jp/recipe/1203/detail.html>

…なのですが、お客様からは作り方に関する問合せを多くいただきます。

「もしかすると、冷やし茶漬けには冷水よりもっとピッタリな飲み物があるのかも?」

その仮説に取り組むべく、社内チームを結成。その名も「冷やし茶漬け試し隊」!

SNS やメルマガ(メルマガは永谷園 HP ウェブ会員様限定)を通じて、お客様に「合いそうな冷たい飲み物」を募集※し、それを実際に試してみることになりました。 ※募集期間 2024年6月12日~18日の1週間



●冷やし茶漬け試し隊エンブレム



●試し隊メンバー

お寄せいただいた飲み物、その数 60 種類以上！ とことん試してみました！

募集に際し、冷やし隊メンバーからは「あまりご回答いただけないのではないか…」と気弱な声も。ですが蓋を開けてみると、

- ✓ご回答いただいた人数:延べ 850 名以上！
- ✓お寄せいただいた飲み物の種類:63 種！

と大きな反響をいただきました。



●SNS(X)の募集画面



●お寄せいただいた飲み物の集合写真

さらに、メンバーの「ご回答の多くはお茶では？」の推測に反し、お寄せいただいた飲み物 63 種のうち約半分はお茶以外の飲料という結果に。
(常備率の高い牛乳や野菜ジュースもありましたが、中にはエナジードリンクやお酒まで！)

(試食の様子)



お試し隊が「これはイケる♪」と感じた「冷やし茶漬けに向いている飲み物」をご紹介します

【王道部門】**黒豆茶・麦茶**(を代表とする香ばし系のお茶)

冷たい緑茶で食べるお茶漬けもちろんおいしいですが、黒豆茶・麦茶・ほうじ茶・玄米茶など香ばしさのあるお茶はあられと相まってお茶漬けのおいしさを一層引き出す感じがしました。

一方で、紅茶・ウーロン茶・プーアル茶・ルイボスティ・ジャスミン茶など香りに特徴のあるお茶は、人によって好き嫌いが分かれました。



【おいしさ新発見！部門】無調整豆乳

豆乳のコクとお茶づけ海苔の調味顆粒(抹茶・昆布)といい感じ
で混ぜり合ったまろやかな味わいがクセになります。

そういえば、某おでん屋さんのメニュー「とうめし(だしで煮込
んだお豆腐をごはんに載せて食べる)」や納豆など、ごはんと
大豆、だしの相性はそもそもバッチリですものね。

また、豆乳はたんぱく質が豊富なので、「ごはん・水分・塩分・
たんぱく質」が一度に簡単に摂れるのもうれしいです。



【別メニューに大変身！部門】トマトジュース^(with 粉チーズ)

お茶漬けというよりも、もはやリゾット！お茶づけ海苔の調味
顆粒によりトマトの酸味がマイルドになり、ごはんと一体感が
生まれます。あられの食感もアクセントになって楽しいです。

(試しに白ごはんにトマトジュースだけかけたものも食べたの
ですが、味がうまくとまりませんでした。)

「冷やし」もいいけど、「ホット」で食べるのもアリかも。



その他、こぼれ話

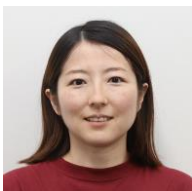
・今回「炭酸系飲料」のお声も多く頂戴したので試してみたのですが、冷やし茶漬けとしてはイマイチ。炭酸のすっきりした
キレによって「お茶づけ海苔」の旨味が弱くなる印象でした。

・「飲むヨーグルト」も冷やし茶漬けとしてはイマイチ。ただ、飲むヨーグルトに「お茶づけ海苔」の塩味・旨味が加わることで
メンバーから「まるでクリームチーズみたい！」と驚きの声が上がりました。



(冷やし隊メンバー 永谷園マーケティング本部 福田聖衣)

自分では思い浮かばない組み合わせをたくさん試すことができ、発見や驚きの連続でした。
引き続き「冷やし茶漬け」の美味しい食べ方を模索していきますので「これぞ！」な組合せが
ございましたら、ぜひ教えていただきたいです！



(冷やし隊メンバー 永谷園マーケティング本部 藤巻春奈)

皆さまからたくさんのおススメを教えていただけて、冷やし茶漬けの可能性を改めて感じる
ことができました！個人的には「ココナッツミルク」が東南アジアのローカルフードみたいで
美味しかったです。

楽しみ方無限大!?な冷やし茶漬け、おうちにある飲み物で、ぜひお試しください！

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
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. 0120-919-454
Tel. 03-3432-2519