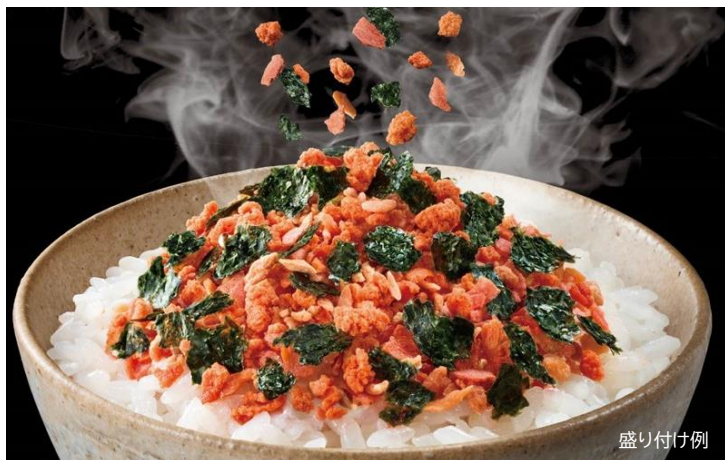


NEWS

10年間で売上2.3倍に！ 「おとなのふりかけ」シリーズが 新メニュー＆新デザインで登場

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、海苔の風味と素材の味わいが活きる「おとなのふりかけ」シリーズより「おとなのふりかけ 牛しぐれ」「同 本かつお」「同 紅鮭」「同 わさび」「同 辛子明太子」「同 梅しそ」全6品を2025年9月1日(月)より全国で新発売いたします(希望小売価格:税抜140円)。新メニュー「牛しぐれ」はメニューの魅力度調査で上位獲得した、甘辛く炊き上げた牛肉のコク深い脂感にピリッと生姜がきいた味わい。新デザインで現代的にアレンジした、“市松模様”のパッケージと江戸情緒を感じられる小袋に。一部品質も強化し、より満足いただけるラインナップに仕上がりました。

＜新「おとなのふりかけ」シリーズ＞



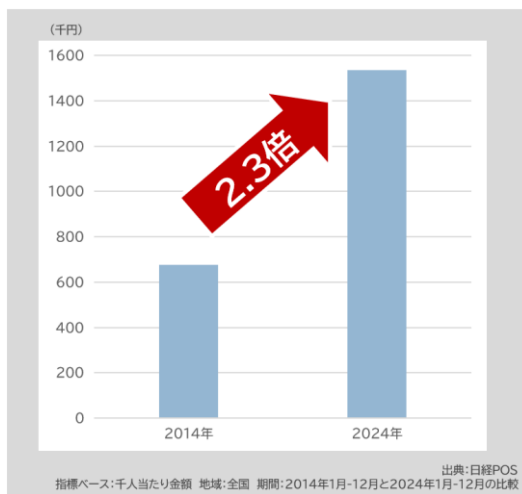
New!



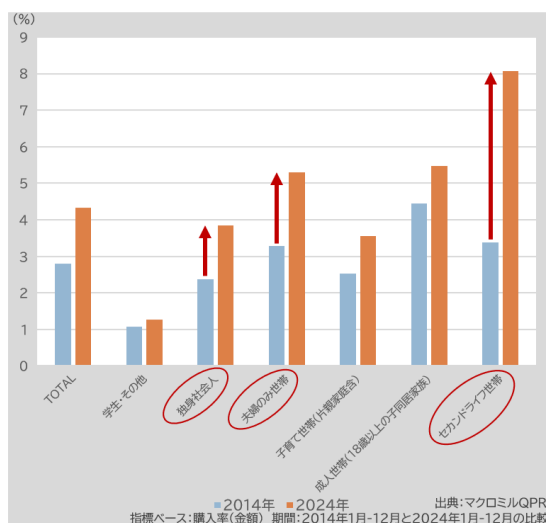
●少人数世帯の増加で“個食ニーズ”にマッチ

近年の少人数世帯や単身世帯の増加を背景に、「おとなのふりかけ」は右肩上がりに成長しています。物価高騰のなか、ふりかけは手軽さと満足感、そして価格の手頃さから、主食のおかず代わりになる“手軽な1食”として注目されています。

おとなのふりかけ 売上の推移



おとなのふりかけ 購入率



●品質と手軽さがアップデート、新ポイントまとめ

1. 品質

- ・新メニュー「牛しぐれ」の登場
- ・「本かつお」「紅鮭」「わさび」はメニューの味いを強化

2. デザイン

【パッケージ】

- ・ふりかける瞬間をとらえ、温かみと香り立ちを強調したシズル写真採用
- ・「おとなのふりかけ」デザインの象徴“市松模様”を、現代的にアレンジ

【小袋】

- ・ふりかける度楽しめる、江戸情緒を表現したユーモアのあるデザイン
- ・各メニュー4種類の柄を用意し、細部で品質の良さや上質感を演出



小袋イメージ例

3. 価格

5袋入148円 → 4袋入140円

になり、さらにお試しいただきやすくなりました。

「おとなにふりかけ」は、白ごはんに合う“定番メニュー”を厳選＋おいしい海苔入り。小分けになっているから、いつでも開けたての風味と食感が味わえます。手に取りやすい価格帯で、1食完結のごはんのお供として支持されています。

⇒ コスパ、タイパを重視する現代の食生活にジャストフィット！

●商品特長



New!

【牛しぐれ】 甘辛く炊き上げた牛肉にピリッと生姜をきかせて、温かいごはんにかけて、牛肉のコク深い脂感と甘辛い香りがさらに広がります。“魅力を感じるメニュー”調査で上位獲得、ユーザー期待の新メニューです。

※2023年永谷園調べ「おとなのふりかけ食実態調査」

【本かつお】 鰹の味わいを際立たせてさらにおいしくなりました。甘辛いなかにも海苔やごまがアクセントとなり、食べ飽きない味わいです。

【紅鮭】 紅鮭ならではの濃厚な風味を引き立て、さらにおいしくなりました。パリッとした海苔の食感と鮭の相性が良く、豊かな味わいです。

【わさび】 生わさびのような爽やかな香りを立たせ、さらにおいしくなりました。ツーンとした辛味に鰹節と海苔の旨みを合わせたおとなの味わいです。

【辛子明太子】 ピリッとした辛さに魚醤を使った、芳醇な味わいが広がります。辛いメニューが好きな、おとなも満足する辛さになっています。

【梅しそ】 爽やかな香りと、ほどよい酸味が特長です。海苔と鰹節を合わせ、すっきりしながらも満足感のある味わいに仕立てました。

<商品担当者からひと言> 永谷園マーケティング本部 森澤 啓吾



新メニューの「牛しぐれ」は牛の脂感・コクと、ご好評いただいている海苔の両方のおいしさを感じていただける自信作です。このバランスを見つけるため、試作を繰り返してやっとできあがりました。小袋デザインは色合いも含め上質さを表現しながら、よく見るとクスツと笑える絵柄も盛り込みました。「おとなのふりかけ」でごはんの時間を楽しんでいただけたら嬉しいです。

商品概要



商 品 名	おとなのふりかけ 牛しぐれ	おとなのふりかけ 本かつお	おとなのふりかけ 紅鮭	おとなのふりかけ わさび	おとなのふりかけ 辛子明太子	おとなのふりかけ 梅しそ
表 示 内 容 量	12.8g(4袋入)	9.2g(4袋入)	8.4g(4袋入)	8.4g(4袋入)	6.8g(4袋入)	
希望小売価格(税抜)	140円					
賞 味 期 間	12ヶ月	15ヶ月	18ヶ月	12ヶ月		
発 売 年 月 日	2025年 9月 1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
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 コーポレート・コミュニケーション部

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