

NEWS

汁物の美味しさをとことん追求したら“発酵”にたどり着きました 永谷園「発酵あさげ 10食入」新発売

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、お客様が即席みそ汁を選ぶ際に「安心・信頼感」「汁物としての美味しさ(みそ・だしの味)」を重視していることに着目し、ロングセラーブランド「あさげ」をベースに、“ごはん(お米)をよりおいしく食べる相棒”として磨きかけた「発酵あさげ 10食入」を2025年9月8日(月)より全国で新発売いたします(希望小売価格・税抜550円)。



●商品のポイント

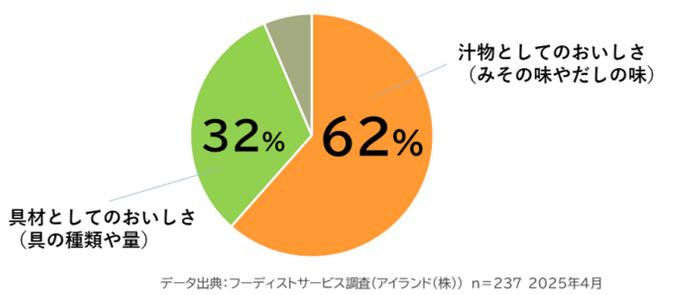
【みそ汁の本質である「ごはん(お米)をおいしく食べる相棒」=発酵あさげ】

コク深い味わいを表現するため、
発酵食材「みそ」を“生みそタイプみそ汁あさげ”と比べ**1.48倍使用**(みそ両仕込み製法)



●開発経緯

即席みそ汁を選ぶとき大切にしていること



昨今の不安定な経済情勢を受けて、食においてお客様が「安心・信頼感のある」ものを重視・選択される傾向が見られます。「お客様が即席みそ汁を選ぶときに大切にしていること」について調査したところ、「汁物としてのおいしさ(みそ・だしの味)」を重視することがわかりました。

これを踏まえ、「ごはん(お米)をおいしく食べる相棒」としてご支持いただいている「あさげ」の遺伝子を継承しつつ、さらにおいしさに磨きをかけた新たな「あさげ」を開発することにいたしました。

●品質特長

①みそ量たっぷりなのでコク深い味わい。なのに、塩分はそのまま。

・「ウェットみそ/フリーズドライみそ」を併用した永谷園独自の「みそ両仕込み製法」により、「生みそタイプあさげ」と比べみそ使用量1.48倍を実現。コク深い味わい・香りがお楽しみいただけます。

・1杯当たりの食塩相当量は1.9g※です。

※「生みそタイプあさげ」は1杯当り2.0g

②シンプルがおいしい

・お麩は、「生みそタイプあさげ」よりも肉厚な板麩を採用。食べたときにお麩にしみ込んだみそ汁の美味しさが口いっぱいにしゅわっと広がります。

・みそ汁本来のおいしさ(みそ・だしの味)をしっかりと味わっていただくため、素材の味が出るわかめはあえて使用していません。

③さらに、うれしい良いところ

1杯で「たんぱく質3.6g※1」+「みそ蔵由来の乳酸菌10億個※2」が摂れます。

※1:たんぱく質はみそ・板麩由来です。 ※2:乳酸菌は、ヨーグルト100g当りの乳酸菌と同等量を添加しています。



<担当者からひと言> 永谷園マーケティング本部 新海裕子
商品名「発酵あさげ」には、日本の伝統発酵食品である味噌の魅力を最大限に引き出したいという想いを込めました。味づくりでは、永谷園独自の「みそ両仕込み製法」により味噌の旨味とコク深さを引き出すことができました。またパッケージデザインも、「あさげ」の世界観を踏襲しつつ発酵の力強さと上質感を表現しました。
本品を通じて、長年親しまれてきたあさげが「より特別な一杯」と感じていただけると嬉しいです。

あさげブランドサイトURL → <https://www.nagatanien.co.jp/brand/asage/>

●商品概要

商 品 名	発酵あさげ 10袋入
表 示 内 容 量	206g(10食入:調味みそ10袋、具10袋)
希望小売価格(税抜)	550円
賞 味 期 間	6ヶ月
発 売 年 月 日	2025年9月8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 コーポレート・コミュニケーション部

Tel. 03-3432-2519