

NEWS

3,000人のお客様が体験！お魚料理との相性バッチリ！ 永谷園“松茸の味お吸いもの” 「魚ジャパンフェスin日比谷公園」出展レポート (2025年11月28日-30日開催)

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、2025年11月28日(金)～11月30日(日)に日比谷公園(東京都)で開催された「魚ジャパンフェス」に出展しました。期間中、「松茸の味お吸いもの(1食分)」の無料配布を実施し、3日間で3,000人のお客様にブースご訪問いただきました。その模様をご報告させていただきます。

●改めて、松茸の味お吸いものとは？

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

松茸の味お吸いもの誕生物語(永谷園公式note)▶ <https://note.nagatanien.co.jp/n/nc973802e4763>

“松茸の味お吸いもの”は、お吸いものにも、お料理にも使えるまさに二刀流な商品です。
お客様に長年ご愛いただき、今年で発売61年。累計食数は80億食(2025年9月末時点)にのぼります。



ポイント① 魚料理のお供にぴったり

ちらし寿司、土用丑のうなぎ、秋のサンマ・鮭……。
松茸の味お吸いものは、旬の食材や季節の料理など、ちょっといい和食をもっと美味しくしてくれる汁物です。
本品の特長である“かつおの旨味&ほどよい松茸の香り”は、魚料理との相性が抜群です。

ポイント② だしの素のように、料理にも使える

鰹節のおだしや、松茸の香りが効いているから、炊き込みごはんや茶わん蒸し、さらにパスタ料理など、だしの素のように様々な料理に使い、上品な味わいに仕上げるができます。

●出展レポート

お客様に「全国各地のお魚料理のお供にピッタリ！」を体験いただくために、“松茸の味お吸いもの(1食分)”を無料配布させていただきました。



11月28日初日は快晴で12月直前とは思えないほどの暖かさ。オープン前ですが、すでにスタッフ社員は気合も準備もバッチリ！です。



オープン直後にも関わらず多くのお客様にお越しいただき、お湯切れで配布を一時休止する事態に。再開後もふたたび行列になるほど大盛況でした。

ブースには、3日間で3,000人のお客様がお越しくださいました。

お目当てのお魚料理と一緒に召し上がってくださったお客様からは「いつも飲んでます。ホッとしますね。」

「だしが効いていて、魚のおいしさを引き立ててくれる」「家でも魚料理と合わせて楽しみたい」等のうれしいお声をいただきました。



海鮮丼や焼魚はもちろん、パエリアやシーフードグラタンなどの洋風シーフードメニューにもすっきり味の「松茸の味お吸いもの」はよく合いますよ♪

●担当者からひと言



永谷園マーケティング本部 川島 千春

3日間天候に恵まれ、日本各地の新鮮な魚介グルメを楽しめるイベントで、多くの方に「松茸の味お吸いもの」と魚料理の相性の良さを体験いただけて、とてもうれしかったです。

ぜひご家庭でも「お魚料理のお供として松茸の味お吸いもの」を宜しく願います♪

【参考】「魚ジャパンフェスin日比谷公園」概要



名称: SAKANA&JAPAN FESTIVAL2025(魚ジャパンフェス) in 日比谷公園

主催: SAKANA&JAPAN FESTIVAL実行委員会

後援: 水産庁

開催期間:

2025年11月28日(金)午前10時～午後8時

29日(土)午前10時～午後8時

30日(日)午前10時～午後6時

会場: 東京都千代田区・日比谷公園にれのき広場～芝庭広場

【お問い合わせ先】

報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 商品広報部 Tel. 03-3432-2519

株式会社永谷園

商品広報部 〒105-8448東京都港区西新橋2-38-5

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