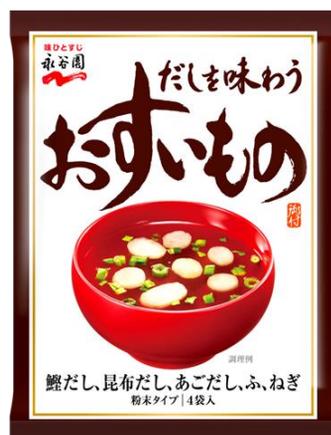
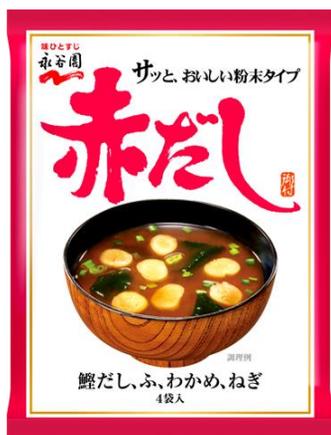


NEWS

あさげを超えるロングセラー商品に新たな仲間が！ 永谷園「赤だし」リニューアル＆ 「えびだし」「貝だし」「だしを味わうおすいもの」新発売！

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、1967年の発売以来、59年の長きにわたりご愛顧いただいている、フリーズドライ粉末タイプみそ汁「赤だし」をリニューアルするとともに、「だしを味わう汁物」シリーズとして「えびだし」「貝だし」「だしを味わうおすいもの」を2026年3月9日(月)より全国で新発売いたします(希望小売価格:えびだし・貝だしは税抜180円、赤だし・だしを味わうおすいものは税抜140円)。



●商品のポイント

【家庭ではなかなか作ることができない味わいを手軽に愉しめる、「だしを味わう」おみそ汁・おすいもの】

①“特徴のあるだし”にフォーカスしたラインナップ

・ラーメン店をはじめ、外食店で定番化している「えびだし」「貝だし」「あごだし」等、特徴のあるだしを軸に商品を仕立てました。

②トライアル&ストックしやすい商品設計

・4袋入100円台のお手頃価格です。
・ドライタイプ(粉末)だから、お湯にサツと溶けて熱々の汁物をお楽しみいただけます。
・保存期間12ヶ月(赤だしは18ヶ月)なので、買い置きにピッタリです。

●各メニューの特長



「赤だし」
濃厚な旨味とコク、ほのかな苦みのある「赤だしみそ」と相性抜群の鰹だしのキレのあるうま味を組み合わせました。



「えびだし」
甘えびの濃厚な旨味広がるみそ汁です。甘えびの他2種のえび素材を使用することでクセになる美味しさを実現しました。



「貝だし」
あさりとほたての貝だしをブレンドすることで、コクのある旨味が口の中に広がります。

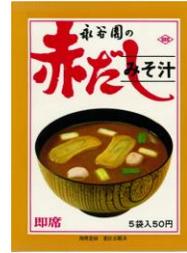


「だしを味わうおすいもの」
鰹、昆布、焼あごの3つのだしを重ねたお吸いもの。かつお削り節を入れ、「目に見えるだし」の存在感で本格的なだしの味わいを実現しました。

【プチ情報】 ご存知ですか？実は「あさげ」よりもロングセラー商品の「赤だし」

「赤だし(みそ汁)」は、1967年の発売から数えて今年で59年目を迎える粉末みそ汁のパイオニア商品です。(※あさげ発売は1974年)

発売以来、特徴ある味わい・シンプルなパッケージデザインはほぼ変更しておらず、根強いファンに支えていただき今日に至ります。



発売当時パッケージ



<担当者からひと言> 永谷園マーケティング本部 川島 千春

あさげよりも歴史の長い商品である「赤だし」は、永谷園社員にもファンが多い商品です。昭和の情緒の中にどことなく新しさを感じさせるその佇まいと特徴的な味わいが、多くの方に喜んでいただいているポイントだと思っております。新しく加わった仲間とともに、手作りではなかなか出せない味わいをお楽しみください。

●商品概要

商 品 名	えびだし(みそ汁)	貝だし(みそ汁)	赤だし(みそ汁)	だしを味わうおすいもの
表 示 内 容 量	34.4g(4袋入)	38g(4袋入)	36g(4袋入)	22.4g(4袋入)
希望小売価格(税抜)	180円		140円	
賞 味 期 間	12ヶ月		18ヶ月	12ヶ月
発 売 年 月 日	2026年3月9日			
発 売 地 区	全国			

●参考:フリーズドライ(粉末)みそ汁ラインナップ



あさげシリーズ(8袋入)

しじみ70個分のちからみそ汁・同減塩(8袋入)

らくらくみそ汁・同減塩(4メニュー×2袋入)

こくだしみそ汁(8袋入)

【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 商品広報部

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