

# NEWS

## 「豆乳でお茶づけって、ホントに合うの??」 6月1日(月)より「お茶づけ海苔」新TVCM放映開始

第46回ホリプロタレントスカウトキャラバン・グランプリ 塚本 恋乃葉さんが出演

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、①簡単調理②身体にうれしい③さっぱりまろやかでおいしいお茶づけ海苔のアレンジレシピ「豆乳でお茶づけ」について、塚本 恋乃葉さんを起用した新CM「ホントに合うの??」篇を2026年6月1日(月)より放映いたします。

### ●新CMについて



#### お茶づけ海苔「豆乳でお茶づけ」篇

●放映日：2026年6月1日(月)～

●出演者：塚本 恋乃葉さん

#### ●CM 内容：

お姉さんからのオススメで  
「豆乳でお茶づけ」に初チャレンジ。

「ホントに合うの……??」

いつものお茶づけに  
冷蔵庫から取り出した豆乳をかけて  
恐る恐る食べてみると……

「えっ?! まって! うまっ♡」

思わずにっこりです♪

※CM映像は下記URL(永谷園HP)からご覧いただけます

<https://www.nagatanien.co.jp/cm/>

### ●撮影後談 塚本恋乃葉さん

最初はドキドキしましたが、実際に食べてみたら、本当に美味しくてビックリしました!豆乳のコクが加わることで、いつものお茶づけが贅沢に感じられました。美味しかったです!

普段からお茶づけも豆乳もよく楽しんでます。  
豆乳は無調整派ですが、はちみつを入れて飲むこともありますね。

豆乳茶づけは、いつものお茶づけよりも少し満足感がほしい時に食べたくなるアレンジだと思いました。さけ茶づけや梅干茶づけでも試してみたいです。



## ●冷やし豆乳茶づけとは



※お好みで、キムチをトッピングもおススメです。



※「豆乳茶づけの作り方」は、お茶づけ小袋裏面でもご紹介しています。

### 【ポイント】

豆乳×お茶づけで、①簡単②身体にうれしい③おいしい1品に。 ※使用する豆乳は無調整豆乳がおススメです。

#### ①簡単

作り方は、ごはん100gにお茶づけ海苔1袋、豆乳150mlを注ぐだけ。忙しい朝や暑くて調理がおっくうな時にピッタリです。

#### ②身体にうれしい

さらさらっとごはん(炭水化物)・水分・塩分&たんぱく質(8.5g/食)を手軽に摂取できます。

#### ③おいしい

お茶づけの抹茶と昆布の旨みに、豆乳のやさしいコクが加わることで、さっぱりまるやかな味わいが楽しめます。

## (参考情報) 豆乳茶づけ、実は「お客様の声」から誕生しました

冷やし茶漬けに使うと美味しい飲み物 大募集!

【おもしろ新発見! 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)とあいおいで盛り合わせたお茶づけが、おもしろい発見です。そういえば、果ては東洋のメニューとめし(だしで煮込んだお豆腐をごはんに乗せて食べる)や納豆など、ごはんとお豆腐の相性はそもそもピッタリですものね。

また、豆乳はたんぱく質が豊富なため、「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。

### 【担当者からひと言】

お茶づけ・ふりかけマーケティング部 志茂敦史

2023年ごろから、猛暑の影響で夏場にお茶づけを召し上がるお客様が増加傾向にありました。

当社はこの点に注目し、2024年6~7月でSNSで「冷やし茶づけに使うとおいしい飲み物大募集」企画を実施しました。

850人以上のお客様から寄せられた63種類の飲み物を社内ですべて検証したところ、無調整豆乳がお茶づけ海苔の調味顆粒(抹茶・昆布)と調和し、さっぱりまるやかでコクのある味わいになることを発見。

「豆乳×お茶づけ」の意外性のあるおいしさはお客様にも受け入れていただけるはず、と確信を持ちました。

※詳細は、下記URL(2024年7月リリース)をご覧ください  
<https://www.nagatanien.co.jp/a.php?id=1901>

2025年の当社実施調査では、「お茶づけの素・豆乳の両方が家にある」割合は約4割であり、ご家庭で「豆乳×お茶づけ」を手軽に試していただきやすいことが確認できました。

今回の新CMや商品を通じて「豆乳×お茶づけの意外性のあるおいしさ」を多くのお客様にぜひ体験いただきたいです!

## 【報道各位からのお問い合わせ先】

株式会社永谷園 コミュニケーションデザイン部 商品PR課 Tel. 03-3432-2519