

NEWS

自宅ランチで”プチ贅沢”を。 「永谷園のおだし茶漬け」新発売 ～上質素材で仕立てた贅沢だし～

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、自宅での平日昼食において手軽さの中にも満足感を求めるお客様に向けて、新商品「おだし茶漬け」を、2026年8月31日(月)全国で新発売いたします(希望小売価格・税抜180円)。

平日の昼食では、「時間をかけずに食べられること」や「家にあるもので手軽に済ませられること」が重視される一方で、家庭での食事をより充実させたいというニーズも芽生えているのでは、と考えます。「おだし茶漬け」は、こうした自宅ランチ需要に向けた新提案です。



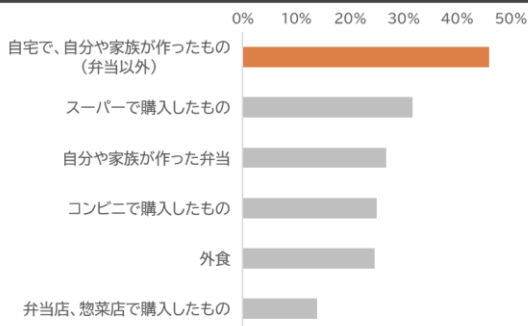
●開発経緯

平日の昼食に「自分や家族が作ったものを食べる」「ありものを手間をかけずに食べる」生活者は多いですが、節約ムードが長引く中、「(外食ではなく)家庭での食事をもっと充実させたい」という意識が芽生えている、と当社は考えます。

そこで、外食店で味わうような本格的なお茶づけを、自宅で手軽に楽しめる「おだし茶漬け」を開発しました。忙しい日常のなかでも、だしの豊かな風味を手軽に楽しめる、「**プチ贅沢**」な**自宅ランチ**を提案します。

平日の昼食スタイル

(Q.あなたは平日の昼食をどのような形でとっていますか。※複数回答可)



**自宅で作ったものを
食べている人が多い**

データ出典:マイボイスコム調べ、2025年2月、n=8,991

平日の昼食で重視すること

(Q.あなたが平日の昼食で飲食するものについて、重視することは何ですか。※複数回答可)



**平日の昼食のポイントは
“手軽”家にあるものでできる”**

データ出典:マイボイスコム調べ、2025年02月、n=8,991



●商品特長(上質素材で仕立てた贅沢だし)

素材の個性を引き立て、コクや香りがしっかり感じられる味わいに仕上げました。甘海老やはまぐり等、特別感のある素材を使用し、家庭では再現しにくい味わいを手軽に楽しめます。

濃厚甘海老だし



●濃厚甘海老だし

甘海老の旨みと甘みをしっかり感じられるよう、鰹や昆布系のだしはあえて使わず、素材の魅力を際立たせました。青のりが風味のアクセントを添えます。

利尻昆布だし 燻製明太子添え



●利尻昆布だし 燻製明太子添え

上品な利尻昆布だしに、燻製明太子を合わせました。燻製明太子がだしに溶け込んだ際の一体感にこだわり、最後まで飽きのこない味わいに仕上げています。

芳醇はまぐりだし



●芳醇はまぐりだし

はまぐりに加え、あさりやホタテのエキスをブレンドすることで、貝の旨みを豊かに引き出しました。柚子の香りがふわりと香り、すっきりしながらもコク深い味わいです。



<担当者からひと言> お茶づけ・ふりかけマーケティング部 小崎 望

忙しい毎日のなかでは、自宅での昼食に時間や手間をかけられない方も多いと思います。そこで、家にあるごはんを手軽に食べられながら、少し気分が上がるようなお茶づけを目指して開発しました。開発にあたっては、ちょっといい和食店で味わうお茶づけをイメージし、いつものお茶づけとはひと味違う、だしにこだわった一杯を追求しました。素材を活かしただしの豊かな味わいが特長ですので、ぜひ“プチ贅沢”なひとときをお楽しみください。

●商品概要

商 品 名	おだし茶漬け 濃厚甘海老だし	おだし茶漬け 利尻昆布だし 燻製明太子添え	おだし茶漬け 芳醇はまぐりだし
表示 内 容 量	18.4g	16.8g	11.2g
希望小売価格 (税 抜)	180円		
賞 味 期 間	12ヶ月		
発 売 年 月 日	2026年8月31日(月)		
発 売 地 区	全国		



●永谷園 2026年秋冬期 新商品・リニューアル品 全39商品投入

永谷園は2026年秋冬期に新商品・リニューアル品合わせて10カテゴリで39商品を投入し、食のあらゆるシーンで、お客様の生活がより豊かになる商品を幅広く提案してまいります。