

NEWS

“タイパ×気持ちを整えたい”ニーズに寄り添う やさしい味わいのだし茶づけ 永谷園「カップ入り 鯛だし茶づけ」新発売

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、“タイパ”と“やさしい食事”を意識する層に向けた新商品「カップ入り 鯛だし茶づけ」を、全国のコンビニエンスストアで2026年8月24日(月)、その他業態で9月14日(月)より全国発売いたします(希望小売価格・税抜240円)。

外食でおなじみの「鯛だし茶づけ」を、お湯を注ぐだけで楽しめるカップ商品として提案。鯛だしの旨味に、ごまだれのコクと香りを合わせた、やさしい味わいに仕上げました。

本商品は、忙しい日常の中でも、手間をかけずにホッとできる食事を取りたい方に向けた一杯です。



●開発背景

カップ米飯は、手軽に食べられる簡便性とストックできる保存性が支持され、市場が年々成長しています。今後は“簡便食として”だけではなく、忙しい日常の中で“タイパ”を重視しながらも“気分を切り替えたい時の食事(心と身体にやさしい食事)”としてのニーズも芽生えてくると当社は考えます。

「だし茶づけ」は外食メニューやチルド商品でも見かける機会のあるメニューで、家庭内外を問わず楽しみ方が広がっています。永谷園は、こうした流れに着目し、お茶づけの新たな提案として、外食メニューをヒントにした自分ではなかなか作ることはできない味わいの「鯛だし茶づけ」を開発しました。



●商品特長

1. いつでも、どこでも、食べられる

本商品は、ごはん入りなので、お湯を注ぐだけでお茶づけが楽しめます。忙しい日でも手間なく食べられ、オフィスランチや軽食、小腹満たし、夜食など、さまざまなシーンに取り入れやすい設計です。



調理例



2. 「鯛だし茶づけ」のやさしい味わいが楽しめる

上品で旨味のある鯛だしに、すりごま・たまり醤油・味噌・鰹パウダーなどをブレンドしたごまだれを加えることで、甘みのあるコクと濃厚なごまの香りを楽しめます。

ごはんは、国産米を使用し、米の甘み・香り・旨味を活かすフリーズドライ米と、もっちりした食感のエアドライ米を組み合わせた独自配合の「お茶づけブレンド」を採用しました。具材には鯛フレーク、葱、あられ、ごまを使用し、やさしくも満足感のある一杯に仕上げました。

3. 和の世界観と親しみやすさを備えたパッケージ

パッケージは、可愛い鯛のイラストと、浮世絵を思わせる和のカラーリングの背景で「だし」のやさしさを表現し、高札・定式幕の要素を取り入れることで、永谷園らしいお茶づけの世界観を表現しました。店頭でも目を引きやすく、親しみを感じられるデザインです。



プチ情報)

カップの裏蓋にはメッセージが書かれています(2種類)。

さらに! 約2%の確率でレアメッセージが登場。出逢えたら超ラッキーです!!



<担当者からひと言> お茶づけ・ふりかけマーケティング部 小田 友紀子

忙しい毎日のなかで、ほんの少しでも癒される時間を過ごしていただけたらと思い、湯気とともに立ちのぼる香りと、やさしい味わいで、ホッと一息つける一杯を目指しました。ココロほぐれる時間を楽しんでいただけたら嬉しいです。

●商品概要

商 品 名	カップ入り 鯛だし茶づけ
表 示 内 容 量	30.8g
希 望 小 売 価 格 (税 抜)	240円
賞 味 期 間	12ヶ月
発 売 年 月 日	コンビニエンスストア:2026年8月24日(月) その他業態:2026年9月14日(月)
発 売 地 区	全国

定番の「海苔・さけ・梅干」も
好評発売中です!
(税抜240円・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カテゴリーで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。