

NEWS

WEB アンケートでお客様にズバリ聞いてみました！

「思い出の永谷園商品ランキング トップ 10」結果のご報告

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、弊社ホームページの WEB 会員に向けて「あなたにとって、思い出のある永谷園商品は？」のアンケートを実施いたしましたので、結果をご報告いたします。

※永谷園フレンズ(弊社ホームページの WEB 会員の呼称) <https://www.nagatanien.co.jp/member/>

※アンケート実施期間:2023年7-9月、回答者数:528名、質問:「あなたにとって、思い出のある永谷園商品は？」と具体的なエピソード

【結果報告】

●ランキング 10位~6位は下記の通りでした。

10位:広東風かに玉 (5票)

9位:梅干茶づけ (10票)

8位:さけ茶づけ (13票)

7位:すし太郎 (16票)

6位:チャーハンの素 (17票)

●では、商品と WEB 会員様から頂いた思い出エピソードをカウントダウン(5位~1位)でご紹介します。

5位:麻婆春雨(1981年発売~現在)(28票)



言わずと知れた「材料不要!のフライパンおかず」の素。ごはんとの相性バッチリ。お客様から「お子様がごはんをパクパク食べてくれる♪」のお声をいただくことが多い商品です。お好みでお野菜やお肉を加えてもおいしく楽しめます。

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

(思い出エピソード)

・料理がまだ得意ではなかった頃、付き合っていた彼氏の家でご飯を作ることになり、何を作って良いか分からず…でも見栄は張りたい(笑)という時に、麻婆春雨に救われました。サッと出せて味も抜群♪

・なす、白菜、自家製野菜がある我が家で、なんか作ってって言われると、野菜を入れて、さっとできる麻婆春雨をいつも作っています。三人家族なので、これだけでおなかいっぱい。お酒にも合います。毎回、好評です。

・元々父が永谷園さんの麻婆春雨が大好きで、好き嫌いが多かった私にも野菜と一緒に食べて欲しい!と言う思いから、麻婆春雨はよく食卓で出されていました!いつもご飯に乗せて食べていて、すぐにペロリと完食してしまう程、我が家のお皿はいつも綺麗に空になっていました!



<商品担当者から一言> 永谷園マーケティング本部 日野登紀子

「永谷園の麻婆春雨♪」。つい口ずさむこの商品は、お茶づけの永谷園が初めて惣菜の素市場に参入する商品として発売しました。一度食べたらクセになる濃厚白湯のオリジナル麻婆ソースと春雨は、今もご飯のおかずとして43年間愛され続けています。おかげさまで、23年度はここ20年で最高売上を達することができました。

イザという時の助っ人として、これからも食卓を応援してまいります。

4位:あさげ・・・フリーズドライタイプ(1974年～現在)・生みそタイプ(1985年～現在)(37票)



「手作りのおみそ汁に負けない上質な味わい」をコンセプトに誕生したインスタントみそ汁のパイオニア。味噌はもちろんのこと、みそ汁のおいしさに大きく影響する出汁や具材についても原材料を厳選し旨味をしっかり利かせているので、白飯との相性がバッチリです。フリーズドライタイプは、今年で発売50周年を迎えます。

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

(思い出エピソード)

- ・小さい頃、母の作る味噌汁よりも美味しいと言って母に怒られた記憶があります。
- ・うちは両親共に共働きで、中学生だったので、休んだ日の平日は家に1人でした。昼食はすませたけど、小腹がすいたなあと思いキッチンをあさっていたところあさげを発見しました。飲んでひと口でどハマリし、勉強終わりの夜食に欠かせない一品になりました。母や父の作る味噌汁も大好きなのですが、あさげにはまた違った美味しさがありとても好きです。
- ・生みそタイプは具材も本格的で味も手作り感があり美味しいと思いますが、フリーズドライタイプは独特の風味というか味わいがあるんですね。例えて言うなら、永谷園のおふくろの味かな。素朴さが良い唯一無二の、ホッと出来る味ですね。



<商品担当者から一言> 永谷園マーケティング本部 新海裕子

「これでインスタントかい？」のTVコマーシャルも話題となった「あさげ」は50年前に誕生、昭和、平成、令和と時を経て今もなお多くのお客様にご支持いただいております。「やっぱり、あさげなんだよね」との嬉しいお声も。

その理由は「手作りみそ汁とも異なるオンリーワンの味わいがある」からと思っています。

この先も愛され続けるみそ汁でありますよう、現状に甘んじることなく、もっと美味しく！を探求し続けてまいります。

3位:おとなのふりかけ(1989年～現在)(56票)



「ふりかけ＝子どもの食べ物」という既成概念を打ち破るべく、子どもだけでなく大人も満足できるふりかけとして誕生したのが本品。厳選した海苔を含め、素材ならではの味わいをとことん追求しました。「子どもの目から見た大人の世界を描く」のコンセプトで制作したTVCMも当時話題になりました。

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

(思い出エピソード)

- ・保育園の頃、初めて自宅でおとなのふりかけを見つけて、すごくドキドキしたのを覚えている。辛いのか、子どもが食べられないものが入っているのか、色々想像した。遠足のお弁当におとなのふりかけが入っていて、ドキドキしながら食べたら美味しいふりかけだった。
- ・子供の頃CMで見た「おとなのふりかけ」。どうしてもおとなの味が食べてみたくなり母に駄々をこねて買ってもらったことがあります。お菓子すら買ってと無理を言ったことがなかったらしい私がお願いしたことには驚き今でも母が懐かしいネタとして話してくれます。



<商品担当者から一言> 永谷園マーケティング本部 森澤啓吾

私も発売当時、幼心にあのCMに衝撃を受けたのを覚えています。

温かいごはん口広がるふりかけの味わいに「贅沢だなー」と、大人になった今、より一層感じるようになりました。

この商品の特長であるお茶碗いっぱい広がるボリューム感と素材の味わいをぜひご堪能ください。

2位:松茸の味お吸いもの(1964年~現在)(95票)



お寿司や土用丑のうなぎなど「ちょっといい和食のお供として」だけではなく、炊き込みごはんや茶わん蒸しなど「だし調味料のように使える」ので、ご家庭の常備商品として広くご愛顧いただいています。本品を使ったアレンジレシピ「エリンギの和風パスタ」はお客様から多くの「いいね！」をいただきました。今年で誕生60周年を迎えます。

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

(思い出エピソード)

- ・子供の頃、松茸はこれの事だと思っていました(本物の松茸が別に存在するとは思わなかった)。そして、大人になってから笑い話で友人などに話すと、同じように思っていた人が多く、自分の世代の「あるある」だと思っています。
- ・父と二人暮らしの時、父がお正月に松茸の味お吸いものに焼いた切り餅を入れてくれました。「お雑煮するのはちょっと面倒だから…これで！」なーんて適当な父だけど、二人で食べたら美味しかったほっこりな思い出です。
- ・今までお吸い物としか使っていなかった商品を、調味料として料理に使うのは当時として斬新でした。今でこそ SNS でアレンジレシピとして見ることはありますが、あの頃は「へ～こんな使い方もあるんだ」と感心しました。特にパスタに使うのは何度も作りましたよ。



<商品担当者から一言> 永谷園マーケティング本部 川島千春

今では希少な松茸の香りを味わえる「松茸の味お吸いもの」は、いつもの食事に添えるだけで ちゃんと贅沢な気分にしてくれる商品です。アレンジでは、和風のお吸いもののできる「驚き」と「家庭では出せない味」が「簡単に決まる」点がお客様に反響いただいております。

今後もお客様が作ってみたいと思っていただけるアレンジレシピをお届けしてまいります！

1位:お茶づけ海苔(1952年~現在)(232票)



言わずと知れた永谷園の創業商品。誕生して 70余年、累計食数は述べ約 170 億食にのぼります(※2024年3月時点)。「余った冷ごはんをおいしく食べるため」「忙しい朝のめざまし食として」「猛暑がつづく夏の水分/塩分補給食として」……役割は時代時代によっていろいろですが、お茶づけはいつでもお客様の傍に寄り添ってきた商品です。

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

(思い出エピソード)

- ・小学生の時朝ごはんを食べたくない私に母が用意してくれたお茶づけ海苔。母の愛情もプラスされて美味しさもひとしお。
- ・今まで体感した事のない連日の猛暑。買い物に出かけるのも億劫になりがちで、おかずが乏しい。そんな時にふと浮かんだのが永谷園のお茶づけのCM。氷を入れた、氷ゴロゴロの冷やし茶づけ。あれを初めてやってみました。サラサラと食べる事が出来ました。今更かもしれないですが、これから夏の定番メニューになりそうです。
- ・独身の頃の仕事が海外旅行の添乗員。ツアー中の現地の食事が合わない時のためにご飯とお茶づけ海苔を毎回スーツケースに忍ばせていました。ホックリして生き返った気がしたものです。
- ・夏バテになるといつも永谷園のお茶づけ！ 二日酔いに永谷園のお茶づけ！ 冬の朝に永谷園のお茶づけ！ ありがとう永谷園！



<商品担当者から一言> 永谷園マーケティング本部 福田聖衣

時代は変われど、永谷園のお茶づけ海苔は変わらない安心の味わいです。

「食べるとホッとして、なんだが自分に戻れるような気がする。」そんな気持ちになれるお茶づけは、慌ただしい現代人の心強い味方だと思います。

これからも「ほっとする、永谷園のお茶づけ」を皆様にお届けしてまいります。

【皆様のご愛顧に感謝】

多くのお客様からのご愛顧に心より感謝申し上げます。永谷園はこれからも「味ひとすじ」の理念のもと、革新的な商品を家庭にお届けし、日本の食卓のニュースタンダードを創造し続けるために努力してまいります。

【ところで、永谷園社員にとっての「思い出深い商品」は何??】

実は、今回と同じアンケートを永谷園グループ社員にも実施いたしました。社員ならではの思い出がいろいろ出てまいりましたので、近日中に結果をご案内させていただきます。お楽しみに。

【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

Tel. 0120-919-454

報道各位からのお問い合わせ先：(株)永谷園ホールディングス 広報部

Tel. 03-3432-2519

株式会社 永谷園ホールディングス

広報部 〒105-8448 東京都港区西新橋 2-36-1

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