

NEWS

～ 新しいお茶づけのカタチ ～

「がんばらなきゃ」だらけの現代だからこそ、いつでもどこでも「お茶づけでホッ」としてもらいたい。

永谷園の「カップ入り お茶づけ海苔」「同 さけ茶づけ」 新発売

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、永谷園のお茶づけをお湯を注ぐだけで楽しめる「カップ入り お茶づけ海苔」「同 さけ茶づけ」(税抜 200 円)を 2024 年 9 月 9 日(月)より全国発売いたします。

永谷園のお茶づけ海苔は 72 年の歴史の中でごはんを食べる手段としてだけではなく、「は～、沁みるね」「お茶づけを食べるとホッとするね」といった価値を育んでまいりました。

ごはん入りカップ商品である本品で、日々仕事や時間に追われるお客様に“いつでも・どこでもお茶づけを食べて「ホッと一息、安らげる安心感」”を提供してまいります。



商品のポイント

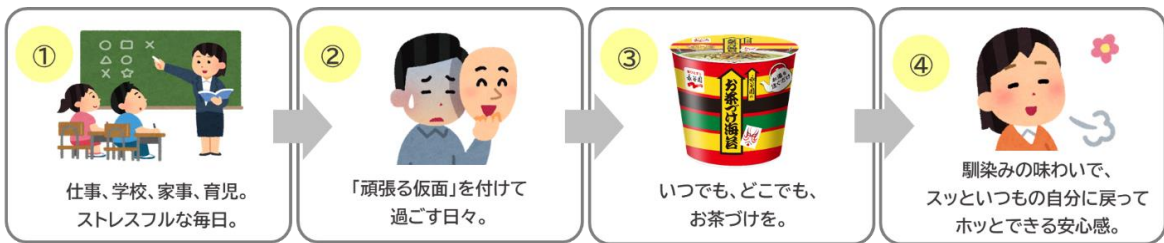
- ① ロングセラー商品「永谷園のお茶づけ」がごはん入りカップタイプに
- ② ホットとする「和の素材」でやさしい味わい
- ③ 食べたい時にお湯を注ぐだけ「直充填方式」カップ設計 → 小袋開封不要なエコ設計

開発経緯

お茶づけ海苔が誕生して今年で72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。

お茶づけは日本人の私たちにとって、食べると不思議と「ホットとできる」メニューです。

お茶づけを分解すると「米、だし、抹茶、あられ、海苔」とすべて昔から馴染み深い和の素材でできています。お茶づけを食べると、和の素材のみで作ったシンプルな味わいと、今までお茶づけを食べてきた様々な思い出が甦り「心からホットとできる」というメカニズムに繋がっているのかもしれない。



これまでのお茶づけは、家のごはんで作るものが中心だったので「お茶づけを食べてホットとできる」を感じられる場所はお自宅が中心でした。

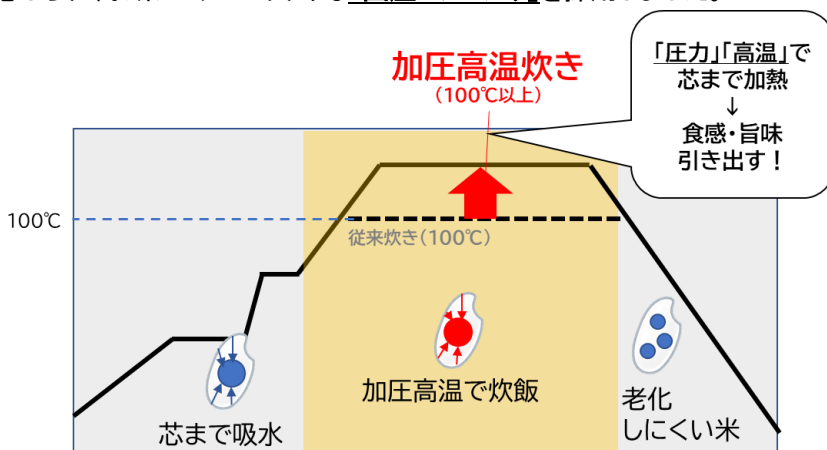
しかし、現代はストレス社会。仕事、学校、家事、育児、SNS、スマホ、高齢化、物価上昇…私たちは家以外のさまざまな場所で、四六時中ストレスに触れる毎日を過ごしています。

そこで「場所を選ばずにお湯だけで完成するカップタイプのお茶づけ」を開発しました。これからはご自宅でしか味わえなかった「お茶づけでホットとする安心感」を、いつでもどこでも味わっていただけます。

おいしさのポイント

●新製法「加圧高温炊き」でFDごはん※が美味しく進化！ ※FD…フリーズドライ

「圧力炊飯」タイプの家庭用炊飯器と同様に、FDごはんでも圧力をかけつつ高温で炊き上げることでお米の食感(弾力)/甘みを引き出す新技術を開発しました。また、お米自体も全国の品種銘柄の吟味を重ね、フリーズドライした際に最も米の粒感や美味しさを感じられ、お茶づけにピッタリな「国産コシヒカリ」を採用しました。



●“あのお茶づけの味“を最大限に引き出すカップ専用品質

最後のひとくちまでおいしく召し上がっていただけるよう、味付け・具材のバランスを再設計しました。

✓味付け…最後のひとくちまで美味しく食べ切れる、塩分量・旨味に仕上げました。

✓具材…メニュー特長を味わえるよう、具材のボリュームアップや本品ならではの専用素材で仕上げました。

お茶づけ海苔



さけ茶づけ



(開発担当者から一言)永谷園 マーケティング本部 栗原紘明

「お茶づけっておいしいよね」から「お茶づけっておいしいし、食べるとホッと安心できるよね」を1人でも多くの人に感じてもらいたいです。FD ごはん入りでお湯を注ぐだけで完成するので、もっともっとお茶づけを身近な食事として楽しんでいただけたら嬉しいです。



(開発担当者から一言) 永谷園 マーケティング本部 石川拓也

FD ごはんの難関は「湯戻り」と「食感/弾力の再現」。どちらかを立てるとどちらかが悪くなります。これまでのFD ごはんは湯戻りを優先させて食感が物足りなかったのですが、本品は「湯戻り」「食感/弾力」の両立ができたと感じています。さらにお米本来の美味しさを引き出すべく、FD ごはんを進化させていきたいです。

商品概要

商品名	カップ入り お茶づけ海苔	カップ入り さけ茶づけ
表示内容量	29.4g	28.2g
荷姿	6P×10B	
希望小売価格	税抜 200 円	
賞味期間	12ヶ月	
発売地区	全国	
発売年月日	2024年9月9日(月)	

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