

## NEWS



永谷園「松茸の味お吸いもの」は、今年発売 **60周年**！

～皆様からご愛顧を賜り、

発売からの累計食数は **78億食**に(2024年3月末実績)～

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)の看板商品「松茸の味お吸いもの」は発売から60年経った今日でも、世代問わず多くの皆さまにお吸いものや調味料としてご愛顧いただいています。今後も本品の魅力幅広く知っていただけるよう、お客様に寄り添った様々なご提案をし続けてまいります。

### 商品誕生ストーリー

1964年10月。日本中が沸いた東京オリンピックと時を同じくして「松茸の味お吸いもの」誕生。

オリンピック景気後の不況の兆候を感じ取った永谷園創業者の永谷嘉男は、それに対応するための新商品の開発を急いでいました。

そんな中、とある料亭で嘉男は店の客が松茸のお吸いものを注文し美味しそうに飲んでいるのを見て、ご家庭で手軽に楽しめる商品を開発すれば売れるのではと考えました。

「不景気な時こそ、日々の食事に楽しさ・彩りを添えたい」。

その想いで「お茶づけ海苔」の原料や製造ノウハウを元に「松茸の味お吸いもの」開発に着手しました。

商品化のカギを握るのは「松茸風味のバランスを整えること」。風味が強すぎても弱すぎてもダメ。

折しもこの時代、原料メーカーからはエキス・香料等さまざまな調味料がどんどん開発され普及しつつありました。当時の開発担当者は、初めて扱うエキスや香料を調達しては自分の舌で「味・香り」を吟味する作業をひたすら繰り返しました。「今日も松茸、明日も松茸」の日々は贅沢なようにも聞こえますが、当時の開発担当者は食傷気味になったそうです。そして試行錯誤の末、ようやく求める品質が完成しました。

また、発売にあたっては商品をどうPRしていくかが課題でした。当時、お吸いものは関西では「すまし」と呼ばれ定着していましたが、関東ではみそ汁が中心でお吸いものはあまり飲まれていませんでした。

そこで、「餅を入れて雑煮感覚で食べてもらう」「炊き込みご飯にする」など汁物以外の食べ方も織り交ぜてテレビCMで訴求することにしました。現在では広く普及した「アレンジレシピ提案」ですが、実は発売当初から行われていたのです。

こうして「松茸の味お吸いもの」は、松茸の高級イメージもあいまってお客様に広く利用されるようになりました。



「松茸の味お吸いもの」小袋デザイン(発売当時・左 と 現在・右)

## お吸いものとしてだけでなく、お料理にも

「松茸の味お吸いもの」はひな祭りや土用の丑などハレの日に利用されることが多かったが、2000年代に入ると食卓での出現シーンが減り、伸び悩んだ。この状況を一変させたのが2007年に実施した「アレンジレシピ提案」だった。

きっかけはお客様(ヘビーユーザー)の声でした。商品担当者が購入者アンケート調査で集めたお客様の声をひとつひとつチェックする中で「本品を吸い物ではなく、調味料として利用している」お客様が一定数いることが分かりました。

「茶碗蒸し」「炊き込みご飯」などアレンジのバリエーションは広く、中でも「パスタ」は新規性があり担当者の目を引きました。試食してみると、なるほど簡単で美味しい。



「お吸いものをパスタの調味料として活用するアイデアはまず思いつかない。このアイデアを他のお客様に届け、楽しんでいただきたい。」

こうして、ゆでたパスタとエリンギに本品を絡めるだけで完成の「エリンギの和風パスタ」を2007年9月からTVCMで発信することにしました。

反響は上々でした。お客様から「いつもの商品でこんな使い方ができるなんて」と驚き&好意的な声が多く届きました。購入者アンケート調査では「パスタアレンジを試した」ユーザーが半数に達しました。

その後も「土瓶蒸し風小鍋」「雑煮」「釜玉うどん」とアレンジレシピの発信を続けました。「釜玉うどん」は、家庭在庫率の高い「冷凍うどんと卵」を使ったレシピということもあり、パスタと同様に反響を呼びました。

## この秋は①簡単②驚き③手軽 をポイントに、新アレンジレシピをご提案！

永谷園 HP(アレンジレシピ)にて随時発信中！ <https://www.nagatanien.co.jp/brand/osuimono/>

### おすすめその①・・・ほくほくで甘～い！「人参のまるごと炊き込みごはん」

※レシピ URL <https://www.nagatanien.co.jp/recipe/1205/detail.html>



#### 【レシピ】

<材料(4人分)>

- ・松茸の味お吸いもの 3小袋
- ・米 3合
- ・人参 1本(150g)・・・皮をむき、縦半分切る
- ・油揚げ 1枚(30g)・・・好みの大きさに切る
- ・醤油・みりん 各大さじ2

<作り方>

- ①お米を研ぎ炊飯器に入れ、醤油/みりんを加える。
- ②3合の線まで水を入れ、お吸い物の素を入れて、よくかきまぜる。
- ③人参/油揚げを入れ、炊飯する。
- ④炊きあがったら全体的にまぜてできあがり。

#### 【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)】

人参を炊飯器に入れる際、人参がお米の中に隠れるように入れると柔らかく仕上がります。

炊き込みごはんレシピは、「玉ねぎまるごと」「トマトまるごと」もありますので、こちらも是非お試しください♪

※「玉ねぎのまるごと炊き込みごはん」 <https://www.nagatanien.co.jp/recipe/1207/detail.html>

※「トマトのまるごと炊き込みごはん」 <https://www.nagatanien.co.jp/recipe/1208/detail.html>





## おすすめ②・・・レンジで簡単！「マグカップでチーズリゾット」

※レシピ URL <https://www.nagatanien.co.jp/recipe/1233/detail.html>



### 【レシピ】

<材料(1人分)>

- ・松茸の味お吸いもの 1小袋
- ・牛乳 100ml
- ・とろけるチーズ1枚
- ・ベーコン20g・・・食べやすい大きさに切る
- ・しめじ20g・・・食べやすい大きさに切る
- ・ごはん 50g
- ・ブラックペッパー適量(お好みで)

<作り方>

- ①すべての材料をマグカップに入れる。
- ②ふんわりラップして、レンジ600Wで1分30秒加熱する。
- ③よく混ぜ、ブラックペッパーを適量かけ、できあがり。



### 【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)】

松茸の味お吸いものは和風の味つけですが、実は牛乳やチーズととても相性がよく、香りのよい濃厚なりゾットができあがります。

レンジで簡単にできるので、忙しい朝やランチにピッタリです。

## 商品ラインナップ

【松茸の味お吸いもの】4袋入・8袋入・カップタイプ

【姉妹品】はま吸い(左) 鶏スープ(右)



商品名	松茸の味お吸いもの	松茸の味お吸いもの 8袋入	カップ 松茸の味お吸いもの	はま吸い	鶏スープ
表示内容量	12g(3g×4袋)	24g(3g×8袋)	3g	12g(4g×3袋)	13.5g(4.5g×3袋)
希望小売価格 (税抜)	140円	260円	110円	135円	128円
賞味期間	24カ月	24カ月	24カ月	17カ月	12カ月
発売地区	全国				

## 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