

報道関係者様各位

『すしのこ』の姉妹品が誕生。粉末タイプの鍋の素 『なべのこ 寄せ鍋用』『なべのこ キムチ鍋用』新発売！

タマノイ酢株式会社(本社:大阪府堺市 代表取締役 播野 勤)は、

『なべのこ 寄せ鍋用』『なべのこ キムチ鍋用』を 11 月 17 日に新発売します。



- ▼商品名
なべのこ 寄せ鍋用 63g
なべのこ キムチ鍋用 63g
- ▼製品形態
20 袋入り×5 箱
- ▼価格
オープン価格
- ▼店頭参考価格
167 円(税込)
- ▼品名
粉末鍋の素
- ▼発売日
11 月 17 日
- ▼販売地域
全国

【開発背景】

鍋つゆの市場は、2005 年から伸長しています。近年はストレートタイプだけでなく、濃縮タイプなど様々な形態の登場により、市場全体がさらに拡大しています。(※)

そこでこの度、タマノイ酢は新しい形態として、粉末タイプの鍋の素『なべのこ 寄せ鍋用』『なべのこ キムチ鍋用』を開発しました。寄せ鍋用は、醤油をベースに、焼津産かつお節の旨味を効かせた味わいに仕上げました。キムチ鍋用は、ガーリックと魚醤で、厚みのある味わいに仕上げました。豆板醤のピリツとした辛さが食欲をそそります。

水に本品を混ぜるだけで、簡単・手軽に美味しい鍋つゆが作れます。粉末タイプなので、お鍋を取り分けた後に足しても OK！お好みの濃さに調節できます。また、保存性に優れ、持ち運びにも便利です。合成甘味料、合成保存料、合成着色料は使用しておりません。ご家族で、一人暮らしで、様々な方に楽しんでいただける鍋の素です。

※「株式会社富士経済 2014 食品マーケティング便覧」より

【製品特徴】

（寄せ鍋用）

- ・焼津産かつお節使用(かつお節使用量の 60%)
- ・醤油をベースにかつお節の旨味を効かせた味わい。

（キムチ鍋用）

- ・ガーリックと魚醤で、厚みのある味わい。
- ・豆板醤入り。

【パッケージ特徴】

- ・当社のロングセラー製品「すしのこ」の姉妹品。姉妹品であることを示すために、「すしのこ倶楽部」のアイコンを載せています。

【使い方】

- ・鍋に水(寄せ鍋用:600cc、キムチ鍋用:500cc)と本品を加え、お好みの具材を入れるだけ！
- ・お鍋以外にも、ごはん、ラーメンに、様々なものに振りかけてお楽しみいただけます。