

# 人気メニューをグレードアップ&さらに味わい深い鰹だしに！ 若い世代が支持するお茶づけ 『だし茶漬け』

スープで人気のシリーズより、おみそ汁 登場！  
『たまねぎのちから サラッとたまねぎみそ汁』

永谷園

永谷園は「鰹だしベース」の4メニューが入ったアソートタイプのお茶づけの素『だし茶漬け』を順次リニューアル発売しています。

アソートアイテムで人気の「天茶」に、えびの香ばしさを加えた「えび入り天茶」を新しくメニューに加えて、「のり」「さけ」「うめ」と合わせて4つの味わいが楽しめる人気茶づけの素。2001年から発売している『だし茶漬け』は、お茶づけ商品全体の平均購入者層にくらべて、20～30代と比較的若い方の支持が高く、含めて幅広い方に人気のお茶づけの素です。外食店でも人気が高い「だしベース」のお茶づけを手軽に楽しめるお茶づけの素『だし茶漬け』をリニューアルして皆さまにお届けします。

## 『だし茶漬け』の特長

- かつおと昆布の風味を活かした、だしベースのお茶づけです。
- 「のり」「さけ」「うめ」「えび入り天茶」の4つのメニューを揃えたアソートタイプ。
- 「えび入り天茶」は、一番人気の「天茶」に、えびの香ばしさを加えた新しい味わいのメニューです。青のりも加えることでさらに風味豊かなお茶づけの素になりました。
- 香りが良い鰹節に加えて、味が強い鰹節を新たに使用することで、これまでより深みのあるだしの味わいにリニューアルしました。

アソートタイプお茶づけの素『だし茶漬け』

198円（税抜希望小売価格）



また、永谷園は1杯あたりケルセチン21mgを含有した『たまねぎのちから』シリーズとして即席みそ汁『たまねぎのちから サラッとたまねぎみそ汁』を新発売中。

2013年より発売開始した『たまねぎのちから サラサラたまねぎスープ』は、「とてもおいしい、これからも食べ続けます」「玉ねぎ好きにはたまらないスープ」など玉ねぎのおいしさとケルセチン含有の健康感で大好評いただいています。今回は、みそ汁の具材としても人気の“玉ねぎ”の甘さにこだわった即席みそ汁『たまねぎのちから サラッとたまねぎみそ汁』を発売し、より皆さまにおいしさとともに健康生活をサポートします。

## 即席みそ汁『たまねぎのちから サラッとたまねぎみそ汁』の特長

- ・ 1杯あたりたまねぎ1／2個分相当のケルセチンを含有した即席みそ汁。
- ・ たまねぎの甘さとコクを活かした味わいに仕上げました。
- ・ 具材はフライドオニオン、板麩、ねぎが入っています。
- ・ 生活習慣が気になる方や毎日の食事を楽しみたい方、いつまでも若々しく過ごしたい方におすすめのみそ汁です。

\*ケルセチン＝たまねぎに多く含まれている植物性ポリフェノールの一種。生活習慣病予防に効果があるといわれています。健康志向の方を中心に注目され、サプリメントでも人気を集めています。



『たまねぎのちから サラッとたまねぎみそ汁』  
122円（税抜希望小売価格）

永谷園の「鰹だしベース」の4メニューが入ったアソートタイプのお茶づけの素『だし茶漬け』は、食事としてのお茶づけを存分に味あわせてくれます。もちろん、軽食、夜食としても十分に楽しませてくれます。

そして、毎日食べる習慣をつけたい“みそ汁”。おいしさともに健康サポートをしてくれる、しかも簡単手軽な即席みそ汁『たまねぎのちから サラッとたまねぎみそ汁』を大いにお楽しみください。