

2024年11月20日

～かつお節の製法や燻し方による味わいの違いを楽しむ、だしの新体験～  
味の素(株)、「SIIDA®」

＜焚(HUN)＞ ＜燻(KUN)＞ ＜酵(KOU)＞ を新発売

2024年11月20日(水)よりD2Cチャンネル(AJI MALL)限定で販売開始

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、かつお節の製法や燻し方による味わいの違いを楽しむ、だしの新しい食体験を提供する新製品「SIIDA®」(シーダ)＜焚(HUN)＞ ＜燻(KUN)＞ ＜酵(KOU)＞を、2024年11月20日(水)より当社D2Cサイト(AJI MALL)限定で発売します。

「SIIDA®」オンラインショップ：<https://mall.ajinomoto.co.jp/pages/siida>



個箱(6袋入・9袋入)



＜焚(HUN)＞パウチ



＜燻(KUN)＞パウチ



＜酵(KOU)＞パウチ

近年、食の多様化や調理の簡便化を背景に、若年層の「食」そのものへの関心や日本食を代表する「だし」への理解が薄れてきています。一方で、だしへの興味に関するインタビュー調査では、若年層はかつお節の製造過程や職人の想いを知ることで、だし文化の奥深さに興味を持つことがわかりました(以上当社調べ)。

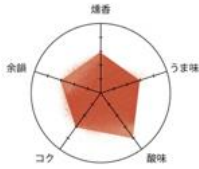
「ほんだし®」の販売などで和風だし調味料市場をリードしてきた当社が、若年層にその魅力を伝え、体験できる機会を提供することで、だし文化の継承が期待できると考えられます。

そこで当社は、厳選したかつおと薪を使用し、職人が独自の製法で燻し分けた個性豊かなかつお節を使っただしのおいしさを味わい、奥深い世界を体験することができる、だしパック形態の「SIIDA®」＜焚(HUN)＞ ＜燻(KUN)＞ ＜酵(KOU)＞を発売します。ブランド名の「SIIDA®」は、「だし」の常識をひっくり返し、まだ見ぬ魅力を追い求めていくという想いを込めて、「だし」の二文字を逆さにして名付けたものです。

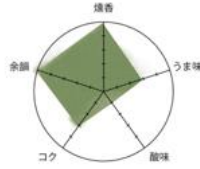
「SIIDA®」は、味付けのベースとして使われるだしを主役としています。かつおだしの個性やおいしさは、①かつおや薪などの自然の恵み、②機械では代替できない手仕事ならではの職人の手間と情熱、③原料や燻し方、味わい方の創意工夫によって生まれます。かつおだしが、コーヒーやワインと同じように、原料や製法、味わい方によって様々な個性があることを、その背景にあるストーリーと共に体感し楽しむ、新しい食体験を提供するブランドです。

また、「SIIDA®」は、当社グループが長年培ってきた独自技術を活かしたかつお節を使用しただしパック原料を他社製品よりも約4倍<sup>\*</sup>多く使用しており、調理で使うとき他に調味料を足す必要がない、濃く力強いだしに仕上がっています。＜焚(HUN)＞は長時間じっくり燻製させる荒節を使用した焚火を思わせる力強い風味と、コクと酸味のバランスが取れた味わいです。＜燻(KUN)＞は当社独自の焙乾装置で燻した荒節を使用し、スモーキーで芳醇な風味と癖のある個性豊かな風味のだしです。＜酵(KOU)＞は麹づけを繰り返して発酵・熟成させて作った本枯れ節を使用し、凝縮されたうま味が感じられる、口当たりが甘く上品でまろやかな味わいが特長です。

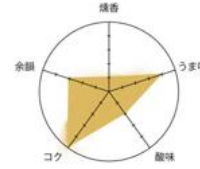
<sup>\*</sup>2023年度家庭用だしパック販売規模上位20位製品の平均重量対比(使用する湯量換算)



焚火を思わせる力強い風味と、コクや酸味のバランスが取れた味わいが特徴です。



スモーキーで芳醇な風味と、癖のある個性的なだしの味わいをお楽しみいただけます。



口当たりは甘く上品でまろやかでありながら、深い余韻が残ります。

使い方は、水400mlを沸騰させ、「SIIDA®」だしパック1袋を入れ弱火で3分間煮出してでき上がりです。他に調味料を加えずに味わうだしの他、だし茶漬、だししゃぶ、だし割日本酒も、だしの個性を愉しむのにおすすめのメニューです。

### 「SIIDA®」 <焚(HUN)> <燻(KUN)> <醇(KOU)> を使ったメニュー



だしうどん



だし茶漬



だししゃぶ



だし割日本酒

当社は「SIIDA®」の販売を通じて、和風だしの魅力を開拓し続けることで日本の食文化をより豊かにし、持続可能な形で後世に継承することで、人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指します。

2025年度までの「SIIDA®」の売上目標は、3品種合計で約1千2百万円(消費者購入ベース)です。

#### 1. 製品概要：

(1)製品名：「SIIDA®」 <焚(HUN)> <燻(KUN)> <醇(KOU)>

(2)特長：厳選したかつおや薪などの自然の恵みを、職人の手仕事ならではの創意工夫により独自の製法で燻し分けて生まれた、だしの奥深い世界をおいしさの背景にあるストーリーと共に体験し、知的好奇心を満たすことができる新しいだしです。

(3)容量：①6袋入：焚(HUN)28g×2袋/パウチ 燻(KUN)28g×2袋/パウチ 醇(KOU)29g×2袋/パウチ  
②9袋入：焚(HUN)28g×3袋/パウチ 燻(KUN)28g×3袋/パウチ 醇(KOU)29g×3袋/パウチ

(4)価格：①2,484円 ②3,564円 (いずれも税込・送料別)

(5)賞味期間：18カ月(常温未開封)

2. 発売日：2024年11月20日(水)

3. 発売地域：全国

4. 販売方法：通信販売(AJI MALL)

お客様向けお問い合わせ先：AJI MALL お客様係 <https://mall.ajinomoto.co.jp/>

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2023年度の売上高は1兆4,392億円。世界34の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2024年現在)。詳しくは、[www.ajinomoto.co.jp](http://www.ajinomoto.co.jp)をご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr\\_media](mailto:Pr_media)