

## PRESS RELEASE

味の素株式会社 グローバルコミュニケーション部  
〒104-8315 東京都中央区京橋1-15-1

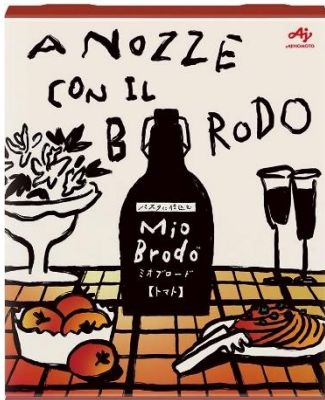
2025年3月6日

～2種のパウダーでつくる新感覚パスタソースで、大切な人に驚きと感謝を届ける一皿を～  
**味の素(株)、「Mio Brodo™」 <トマト> <チーズ> <魚介> を新発売**

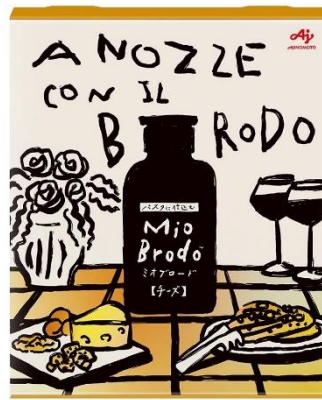
2025年3月6日(木)より通販サイトで販売開始

味の素株式会社(社長：中村 茂雄 本社：東京都中央区)は、イタリアの基本だし「ブロード」が主役の、2種の特製パウダーでつくる新感覚のパスタ用調味料「Mio Brodo™」(ミオ ブロード)<トマト> <チーズ> <魚介>を、2025年3月6日(木)より味の素ダイレクト(株)オンラインショップなどの通販サイトで全国発売します。

「Mio Brodo™」ブランドサイト：<https://goodgoodtable.ajinomoto.co.jp/ggt/brand/miobrodo/>



&lt;トマト&gt;



&lt;チーズ&gt;



&lt;魚介&gt;

当社は米国の調査会社Gallup, Inc.(以下ギャラップ社)と協働し、ギャラップ社の世論調査「GALLUP WORLD POLL(以下GWP)」の2022年版に「調理の楽しさ」「共食頻度」に関する質問を加える形で、「調理の楽しさ」「共食」が主観的Well-beingに与える影響に関する調査を行いました。

日本では、日常的に料理をする人の割合が75%と世界平均とほぼ変わらないものの、料理を楽しんでいる人の割合は世界平均よりも10%ほど低い結果となりました。一方で、料理を楽しんだ人はそうでない人に比べ、Well-beingの実感が20%高いことがわかりました(世界約150カ国・地域を対象とした2022年版GWPより)。

また、生活者インサイト調査より、家族や大切な人のための行動(DIYやスパイスカレー・パン作りなど)によって得られる達成感が、行動を定着させるきっかけになることがわかりました(当社調べ)。

こうした背景を受け当社は、家族や大切な人を想い、ひと手間加えたこだわりメニューを楽しんで作ることを通じて、日常的に贈る花束のように、生活に新鮮な驚き・喜びの瞬間を提供することをテーマに製品の開発を進めました。その第一弾として、「ブロードパウダー」と「ソースパウダー」の2種の特製パウダーでつくる、パスタ用調味料「Mio Brodo™」を発売します。



製品名にもある「Brodo(ブロード)」とは、香味野菜などをじっくり煮詰めて作った、うま味と優しい香りが特徴の、イタリア料理に欠かせない基本だしです。味の素グループ独自の「おいしさ設計技術®」や「クノール® カップスープ」などに使われるパウダー化の技術を活用することで、本場イタリアの味を再現しました。

7種類の野菜とハーブを使った豊かな味わいをパウダーにギュッと凝縮しているため、香味野菜が香るソースが麺に絡んだ極上パスタを簡単に作ることができます。また、ソースをベースの味付けにとどめているので、旬の具材を使うなど好みに合わせたアレンジを楽しめます。



<トマト>パッケージ内側(6食入)

#### <トマト>

フレッシュトマトをベースに、にんじん、セロリ、ねぎをバターで炒めた特製ミルポア、グリルオニオン、ガーリック・ローレル・オレガノ等の香味野菜やハーブ、チキンブイヨン等を絶妙なバランスで配合した、スッキリとしたコクのあるソースです。

#### <チーズ>

パルメザン、カマンベール、モッツアレラ、ブルーの4種のチーズをベースに、自家製のバターソテーオニオン、チキンブイヨン等でコクを加え、黒胡椒でアクセントを加えたコク深いソースです。

#### <魚介>

あさり、たら、ホタテのエキスをベースに、たまねぎ、マッシュポテト、にんにく等の野菜をブレンドし、具材にあしりを加えた魚介の風味香るソースです。

#### ■メニュー例



<トマト>を使ったポペレツロ ロッソ



<チーズ>を使ったサルシッチャのパスタ



<魚介>を使った魚介のラグーパスタ

当社は、「Mio Brodo™」の販売を通じて、食卓に新鮮な驚きや喜びを届けることで、人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指します。

2025年度の「Mio Brodo™」の売上目標は約1.1億円(消費者購入ベース)です。

#### ■「Mio Brodo™」に対するシェフのコメント

この商品のお話を聞いた時は、日本ではまだそこまで浸透はしていませんが、「ついにブロードが来たか!」と思いました。実際に食べてみても、ブロードによってベースがしっかりしているところにそれぞれの品種の良さが活かされており、クオリティの高さにびっくりしました。

料理を普段されない方でも間違いない一品が作れると思いますので、大切な人へ感謝の想いを込めて作っていただければと思います。



#### 吉田 能(たかし)氏 プロフィール

国内外の星付きレストランで料理人としてのキャリアを積み、2020年よりYouTubeチャンネル「George/ジョージ」にて料理動画を配信。一流の技術を元に、ジャンルを問わず家庭でも再現できる料理から、プロ目線の本格的なレシピまで幅広く解説。SNS総フォロワー数は200万人を突破。2022年11月より白金台レストラン「CIRPAS」にてシェフとして腕を奮い、オープン初年度からミシュランのセレクトドレストランに選出されている。

1. 製品概要：

(1)製品名：「Mio Brodo™」 <トマト> <チーズ> <魚介>

(2)特長：香味野菜などで作るイタリアの基本だし「ブロード」が主役の、2種のパウダーでつくる新感覚パスタソースです。

(3)容量：各6食入：<トマト>ブロードパウダー×6本、トマトソースパウダー×6袋  
<チーズ>ブロードパウダー×6本、チーズソースパウダー×6袋  
<魚介>ブロードパウダー×6本、魚介ソースパウダー×6袋

(4)価格：オープン価格 \*味の素ダイレクト(株)オンラインショップでの販売価格2,980円(税込・送料別)

(5)賞味期間：13カ月(常温未開封)

2. 発売日：2025年3月6日(木)

\* Amazon、楽天市場味の素グループ公式ショップ、アスクルは3月17日(月)

3. 発売地域：全国

4. 販売方法：通信販売(味の素ダイレクト(株)オンラインショップ、GOOD GOOD TABLE(グーグーテーブル)オンラインショップ、Amazon、楽天市場味の素グループ公式ショップ、アスクル)

---

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-324-324

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)