

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7月8日

味の素(株) 2025年秋季 家庭用新製品／リニューアル品

味の素株式会社(社長: 中村 茂雄 本社: 東京都中央区)は、家庭用新製品として9品種、リニューアル品として39品種を発売します。

【製品概要】

[新品種]

製品名	容量	発売日 発売地域	製品特長等	製品画像
「スープDELI® PASTA+」* ＜完熟トマトのパスタ＞ (容器入) ＜3種チーズのカルボナーラ＞ (容器入)	53.6g	2025年 8月23日(土)	当社独自の湯戻りしやすく 食べ応えのあるもちもちパ スタがたっぷり(通常品の 1.7倍の量※)入っている、 おしゃれでおいしく、これ 1品で満足感が得られる 「スープパスタ」です。 ※「スープDELI®」(容器入)のパ スタ基準量との比較	 ＜完熟トマトのパ スタ＞(容器入)
	48.2g	全国		 ＜3種チーズのカルボ ナーラ＞(容器入)
「Cook Do® きょうの大皿®」 (和風合わせ調味料) ごま担々風＜豚大根炒め用＞	80g	2025年 8月23日(土)	豚バラ肉に大根を加えてフ ライパンで炒めるだけで、家 庭では出せない味わいの、肉 と野菜の栄養バランスの良 いメインおかずが簡単に作 れます。2種類のごまの風味 と花椒の香りに、熟成豆板醤 やみそのコクが感じられる ソースがごはんとは相性抜群 です。	
		全国		

製品名	容量	発売日	製品特長等	製品画像
		発売地域		
「Cook Do® KOREA！」 (韓国合わせ調味料) ＜ビビンバ炒め用＞	90g	2025年 8月23日(土) 発売	本場韓国コチュジャンと厳選した牛だし、キムチ風味のうま辛い味わいに、にんにくとごま油の風味を感じる、ごはんと相性抜群のビビンバ風メインおかずの素です。	
		全国		
「スチーミー®」 (圧カスチームクッキング調味料) ＜むね肉のしっとり蒸し鶏用＞	60g	2025年 8月23日(土)	「スチーミー®」初の“鶏むね肉”用品種です。独自の配合と圧カスチームパウチにより、レンジ調理でも鶏むね肉がしっとりおいしく仕上がります。ソースは鰹と昆布のだしを合わせた和風の味付けで、夕食の主菜にピッタリです。	
		全国		
「味の素KKおかゆ」 ＜白がゆ3食入＞	510g	2025年 8月23日(土)	小食な方にもうれしい小容量(170g)3袋入の白がゆです。厳選したお米を、おいしさが長持ちする特別なパウチ(包材)に閉じ込め、独自製法で炊き上げました。お米のおいしさを存分にお楽しみいただけます。	
		全国		
「パスタキューブ®」 ＜香味ボロネーゼ＞ (4個入)	36g	2025年 8月23日(土)	パスタの中でも人気の高いボロネーゼをフライパンひとつで誰でも簡単に作れます。ビーフのコク・香味野菜の風味・ハーブの香りが織り重なった、家では作れないような味わいのキューブ型パスタ用調味料です。	
		全国		

製品名	容量	発売日	製品特長等	製品画像
		発売地域		
「平飼いたまごのマヨネーズ」	200g	2025年 8月23日(土)	山梨県・黒富士農場の自然循環農法でのびのびと平飼いされた鶏が産んだたまごを使用したマヨネーズです。たまごをたっぷり※使っているの、まろやかでコクのある味わいが楽しめます。 ※当社「ピュアセレクト®マヨネーズ」比1.1倍(単位重量あたり)	
		全国		
「カプシEX®」 ☆ 60粒入袋<一般用>	19.5g	2025年 10月1日(水)	辛くない唐辛子に多く含まれるジヒドロカプシエイトを機能性関与成分として配合した、日常のエネルギー代謝の一部である安静時のエネルギー消費の向上をサポートする機能性表示食品です。これまで通信販売で販売していましたが、店頭用の製品を発売します。	
		全国		

[リニューアル品種]

製品名	容量	発売日	リニューアルポイント等	製品画像
		発売地域		
「ほんだし®」 40g袋 120g箱/300g箱 /450g箱/600g箱 60g瓶 小袋4袋入袋(K-4)/20袋入箱 (K-20)/40袋入箱(K-40) 8gスティック7本入袋(SK-7)/14本入 袋(KF-14)/26本入袋(SK-26) 小袋20袋入箱インバウンド向け	40g 120g/300g /450g/600g 60g 32g/160g /320g 56g/112g /208g 160g	2025年 8月下旬以降 自然切替	かつお節の削りたての香りをさらに際立たせる品質改訂を行い、さまざまな和風メニューをこれまで以上においしく楽しめるようになりました。 パッケージについては、「ほんだし®」が今年で発売55周年であることをわかりやすく伝達するとともに、全品種統一したデザインにリニューアルして店頭での視認性を高め、「ほんだし®」のブランド力をさらに強化しました。	 「ほんだし®」 120g箱
「ほんだし® かつおとこんぶの あわせだし」 8gスティック7本入袋 (AS-7)/14本入袋(AF-14) 小袋24袋入箱(AK-24)	56g /112g 192g	全国		 「ほんだし®」 20袋入箱(K-20)
「ほんだし® いりこだし」 小袋4袋入袋(IK-4) 8gスティック7本入袋(I-7)/14本 入袋(IF-14)/26本入袋(I-26)	32g 56g/112g /208g			 「ほんだし® かつおとこんぶの あわせだし」 8gスティック 7本入り(AS-7)
「ほんだし® こんぶだし」 小袋4袋入袋(BK-4) 8gスティック7本入袋(SB- 7)/14本入袋(BF-14)	32g 56g /112g			
「ほんだし® 焼きあごだし」 8gスティック7本入袋(Y-7)	56g			
「お塩控えめの・ほんだし®」 100g箱 小袋20袋入箱(GK-20) 6gスティック5本入袋 「毎日カルシウム・ほんだし®」 100g箱	100g 100g 30g 100g			
「Cook Do® KOREA !」 (韓国合わせ調味料) ＜豆腐チゲ用＞	100g	2025年 8月23日(土) 一斉切替 全国	コクのあるだしをベースに、本場の韓国産コチュジャンをきかせた、ピリッと辛い食欲をそそる1品です。コクがアップして新登場！	

製品名	容量	発売日	リニューアルポイント等	製品画像
		発売地域		
「味の素KKコンソメ」 <固形5個入箱> <固形7個入箱> <固形21個入箱> <固形30個入パウチ> <顆粒50g袋> <顆粒スティック5本入袋> <顆粒60g瓶> <顆粒120gパウチ>	26.5g 37.1g 111.3g 159g 50g 26.5g 60g 120g	2025年 8月上旬以降 自然切替	肉の風味とコクが強く感じられ、洋風のスープをはじめとするさまざまなメニューをこれまで以上においしく楽しめる味わいにリニューアルしました。またパッケージを、「味の素KKコンソメ」の味の秘密として、当社の製法や原料へのこだわりを伝達するデザインに変更しました。	 <固形21個入箱>
		全国		
「鍋キューブ®」 <うま辛キムチ> (7個入)	59g	2025年 8月8日(金)	当社独自素材の活用や韓国唐辛子の使用により、キムチのコクを向上させることで、さらにおいしいキムチ鍋の味わいになりました。またパッケージも、キムチのコクが向上したことを伝達するデザインにリニューアルしました。	
		全国		
「クノール®」 <7種の葉菜・根菜・海藻スープ> * (5食入袋)	34g	2025年 8月下旬以降 自然切替	1杯で、小松菜・にんじん・わかめなど計7種の葉物野菜・根菜・海藻が摂れる、具だくさんの野菜スープです。葉物野菜を増量し、これまで以上に野菜の食べ応え、見た目の彩りを楽しめるようになりました。	
		全国		

価格：オープン価格

お客様向けお問い合わせ先:フリーダイヤル 0120-68-8181

*の製品については フリーダイヤル 0120-40-5656

☆の製品については フリーダイヤル 0120-324-324

味の素株式会社・味の素グループの詳細は[味の素株式会社](#) [～Eat Well, Live Well.～](#)

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先：[Pr_media](#)