



AJINOMOTO

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

2026年1月8日

**「酷暑対応型」製品でシャリシャリ氷の氷点下体験を
麺用調味料「氷みぞれつゆ」を
2月21日(土)より新発売**

味の素株式会社(社長：中村 茂雄 本社：東京都中央区)は、年々深刻化する「日本の酷暑」という社会課題を受け、夏の食卓の新たな価値創造に挑戦した酷暑対応型製品「氷みぞれつゆ」を、2026年2月21日(土)より全国で販売開始します。

冷凍庫で凍らせて使う革新的な麺用調味料で、特許出願中の当社独自技術「みぞれ凍結製法」により、マイナス10度以下^{※1}の氷点下の冷たさとシャリシャリ食感、力強いだしの味わいを実現しました。暑さで調理も食事意欲も低下する生活者の皆様に驚きと感動の「氷点下体験」をお届けします。

※1)当社調べ。当社設定環境下で、本品を24時間以上凍らせた際の温度を測定。



＜かつおだし＞ ＜鶏だしゆず風味＞

<開発背景>

近年、日本の夏はかつてないほどの厳しい暑さに見舞われています。去る2025年の夏、気象庁は、東京の6～8月の「猛暑日」が25日に達したと発表し、気温40度以上を「酷暑日」と定義する動きも進んでいます。さらに今年の夏も、引き続き深刻な暑さが予測されています。

当社が2025年夏に行った調査^{※2}では、約8割が「夏のキッチンで料理をするのがつらい」、そのうち約6割が、そのように感じる頻度を「毎日」と回答しました。また夏の調理の優先事項として、「調理時間がかからない」(1位・50%)、「火を極力使わない」(2位・36%)が上位に。酷暑による負担が調理意欲を大きく奪っている実態と調理の簡便さに対するニーズが浮き彫りになりました。また夏バテで食欲が落ちるなど、酷暑による食の影響は「作る」と「食べる」双方に大きな影響を及ぼしています。

こうした状況を受け、食を通じたWell-beingを100年以上にわたり追求してきた当社は、「おいしさ」を起点に生活者に『驚き』と『感動』を届けることで、酷暑下でも食事をおいしく、楽しく食べていただきたいという想いで本製品の開発をスタートしました。酷暑という社会課題と生活者の潜在ニーズの双方を見据え議論と検証を重ねて、酷暑下の食の価値創造に挑戦した酷暑対応型製品として本品を発売します。

本製品が属する1～2人前の個包装で麺に和えるだけの麺用たれの市場は、2024年度に約88億円規模へ拡大し、2019年度比で1.5倍に成長しています^{※3}。

※2)夏の調理事情に関する意識調査

※3)出典：株式会社インテージ「全国小売店パネル調査」、2019年4月～2025年3月

<製品特長>

「氷みぞれつゆ」は、特許出願中の独自技術「みぞれ凍結製法」による3つのイノベーションで『驚き』と『感動』の「氷点下体験」を実現します。

①マイナス10度以下の圧倒的な冷たさ

調味料内の水分子をゆっくりと凍結させ、氷結晶を大きく成長させることで、氷の状態が長時間保たれ、マイナス10度の圧倒的な冷たさが持続します。

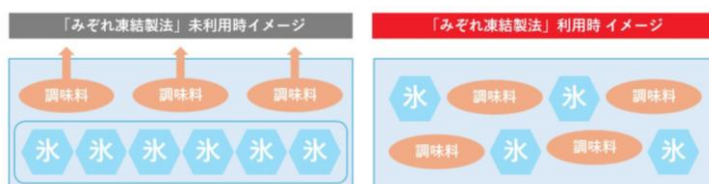
②氷の割りほぐしやすさとシャリシャリ食感

「みぞれ凍結製法」を用いない場合、氷が一枚岩のように固まり、ほぐしづらくすぐに食べられないという課題がありました。水分子を分散させ凍結する技術により、氷を割りほぐしやすくシャリシャリとした食感を楽しめます。



③濃淡のない均一な味わい

調味料全体が均一に凍結、溶解する技術により、味の濃い部分から先に溶け出したり、味の薄い氷が残る心配は不要。味のムラなく、おいしくお召し上がりいただけます。



<品種別特長>

①かつおだし

かつおだしに昆布やいりこ等の複数のだしを掛け合わせることで、厚みのある力強いコクを実現しました。シャリッとした冷たさの奥から、豊かなかつおの風味がふわりと立ち上がり、だしのうま味が口中に広がります。

②鶏だしゆず風味

鶏・昆布・帆立の三種の dashi で、やさしくも奥行きあるうま味を実現しました。一口目はゆずならではの爽やかな風味が感じられ、続いてだしの上品なコクがじわりと広がります。暑さで食が細る時期でも軽やかに食べ進められる味わいです。

<使い方>

- ①内袋を冷凍庫に平らに置き、24時間以上凍らせる。
- ②そうめんを茹でて水で洗い、よく水を切って器に盛る。
- ③本品を袋のまま細かく割りほぐし、そうめんの上にかける。全体を軽く混ぜ、氷を崩しながら食べる。



当社は本製品を通じて、厳しい夏を生きる生活者の食卓に寄り添うことで、人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指します。

2026年度の「氷みぞれつゆ」の売上目標は約3億円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要：

- (1)製 品 名：「氷みぞれつゆ」
- (2)特 長：冷凍庫に入ると手で揉みほぐせる程よい硬さに凍結し、そうめんにかけて食べると未体験の温度・食感を楽しめる真夏に最適な麺用調味料です。
- (3)品種・容量：<かつおだし> <鶏だしゆず風味> 90g×2袋(2人前)
- (4)価 格：オープン価格
- (5)賞味期間：<かつおだし> 14カ月、<鶏だしゆず風味> 13カ月

2. 発 売 日：2026年2月21日(土) ※順次店頭に並びます。

3. 発売地域：全国

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

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](#)