

NEWS RELEASE

だしの真髓を知り尽くした和の料理人も太鼓判のお墨付き！
だしの旨みにこだわり抜いた減塩とは思えないおいしさ！

だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば

2026年8月3日 リニューアル

エスコック株式会社（本社：大阪府吹田市 代表取締役社長：村岡寛人）は、2026年8月3日より、「だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば」をリニューアルします。



<本商品のポイント>

- ① だしの旨みにこだわり抜いた、塩分40%カット※とは思えない「だしの旨みで減塩」シリーズがリニューアル！
- ② だしの真髓を知り尽くした和の料理人、「老松喜多川」の店主 喜多川氏のアドバイスをもとに、だしの旨みと香辛料と具材の工夫でさらにおいしく進化！
- ③ 金色の和紙に「だし」の文字を大きく配した、一目でだしへのこだわりを感じさせるパッケージデザインに変更！

■商品名：だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん／小海老天そば／中華そば

■発売日：2026年8月3日（月）

■発売地区：全国

■希望小売価格：161円（税抜）

2013年に登場して以降、おいしさの追求と機能性の進化を続けてきた「だしの旨みで減塩」が、シリーズの価値となる“だしの旨み”を今一度見直し、リニューアルします。だしの真髓を知り尽くした和の料理人、「老松喜多川」の店主 喜多川 達氏にご協力いただき、塩分40%カット※はそのままに、だしの種類や風味にこだわり、旨みをさらに引き立たせたスープに改良しました。

※日本食品標準成分表2020年版（八訂）より 和風スタイル即席カップめん油揚げ 乾（添付調味料等を含むもの）／中華スタイル即席カップめん 油揚げ しょうゆ味 乾（添付調味料等を含むもの）との比較

【商品特長】

商品名	だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	だしの旨みで減塩 小海老天そば	だしの旨みで減塩 中華そば
めん	適度な弾力のある喉越しの良いうどんです。 (湯戻し時間:3分)	風味豊かな歯切れの良いそばです。 (湯戻し時間:3分)	滑らかで歯切れの良いめんです。 (湯戻し時間:3分)
スープ	鶏だしや鰹だしの旨みをしっかり利かせたまろやかな液体の白湯スープです。ゆず胡椒の風味が食欲をそそり、減塩を感じさせない味わいに仕上げました。	鰹だしの旨みをしっかり利かせた液体の和風スープです。風味豊かな醤油の香りとコクが食欲をそそり、減塩を感じさせない味わいに仕上げました。	鶏だしや魚介だしの旨みをしっかり利かせた液体の醤油スープです。鶏油の香りとコクが食欲をそそり、減塩を感じさせない味わいに仕上げました。
かやく	程良く味付けした鶏肉そぼろ、シャキシャキとした食感の良いキャベツ、彩りの良いねぎ、唐辛子を入れました。	香ばしく揚げた小海老天、彩りの良いかまぼこ、ねぎを入れました。	程良く味付けした鶏肉そぼろ、シャキシャキとした食感の良いもやし、なると、ねぎを入れました。
パッケージ	塩分 40%カットはそのままに、金色の和紙に「だし」の文字を大きく配した、一目でだしへのこだわりを感じさせる質感のあるデザインです。だしの真髄を知り尽くした和の料理人推奨のコピーで信頼度を高めました。		

【商品概要】

商品名	だしの旨みで減塩 鶏炊きうどん	だしの旨みで減塩 小海老天そば	だしの旨みで減塩 中華そば
内容量	45g (めん 30g)	42g (めん 30g)	43g (めん 30g)
荷姿	12食×1		
JANコード	49 01071 24539 9	49 01071 41049 0	49 01071 41051 3
ITFコード	1 49 01071 24539 6	1 49 01071 41049 7	1 49 01071 41051 0
ケースJANコード	49 01071 28988 1	49 01071 41050 6	49 01071 41052 0
希望小売価格	161円 (税抜価格)		
個装サイズ	100×100×85mm		
段ボールサイズ	410×316×92mm	410×314×93mm	410×316×92mm
個装重量	66g	62g	62g
ケース重量	1kg	1kg	1kg

<参考情報>

喜多川 達氏について

19歳で料理の道に入り、大阪や京都の名店で14年間修業を積んだ後、2012年に大阪市北区西天満に「老松喜多川」を開店。

出汁をはじめとする日本料理の技を大切にしながら、旬の食材の持ち味を引き出した料理を提供。

正統を大切にしながらも随所に遊び心を織り交ぜた一皿で、多くの食通を魅了している。



喜多川 達 氏

■喜多川 達 氏コメント

だしのうまみを大切にし、健康を意識した商品づくりを行うという点に共感し、商品開発に携わらせていただきました。

日本料理では、だしのうまみを中心にすえることで、少ない調味料でも奥行きのある味わいを生み出します。試食を何度も重ね、様々なだしを掛け合わせながら、それぞれの素材が互いを引き立てるバランスを追求しました。

減塩でありながらも、だしの豊かなうまみによって満足感のある味わいに仕上がっています。ぜひご賞味ください。