

久世福看板商品「風味豊かな万能だし」が進化 ＼さっと一振りで簡単おいしい／ 「粉末万能だし」9月7日(土)新発売

「久世福商店」、「St. Cousair (サンクゼール)」などの専門家を全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2024年9月7日(土)、全国の久世福商店（一部店舗を除く）にて新商品「粉末万能だし」を発売します。



「万能だし」のおいしさそのままに、もっと手軽な「粉末万能だし」

久世福商店の看板商品である「風味豊かな万能だし」をより手軽に身近にお使いいただけるよう開発したのが「粉末万能だし」です。特徴は次の通りです。

その一、さっと一振りでおいしい。使い方無限大、広がるだしの可能性

「粉末万能だし」は、さっと一振りでだしの旨みが味わえます。粉末が細かく何にでも混ざりやすいので、好きな時に好きな分量でお料理に振りかけるだけで、簡単に味が決まります。また、食卓のお供として常備していただき「追だし」としていつものお料理にさっと振りかけるだけで、どこかほっとする深いおいしさをプラスすることができます。

その二、自然由来の風味原料を最も多く使用

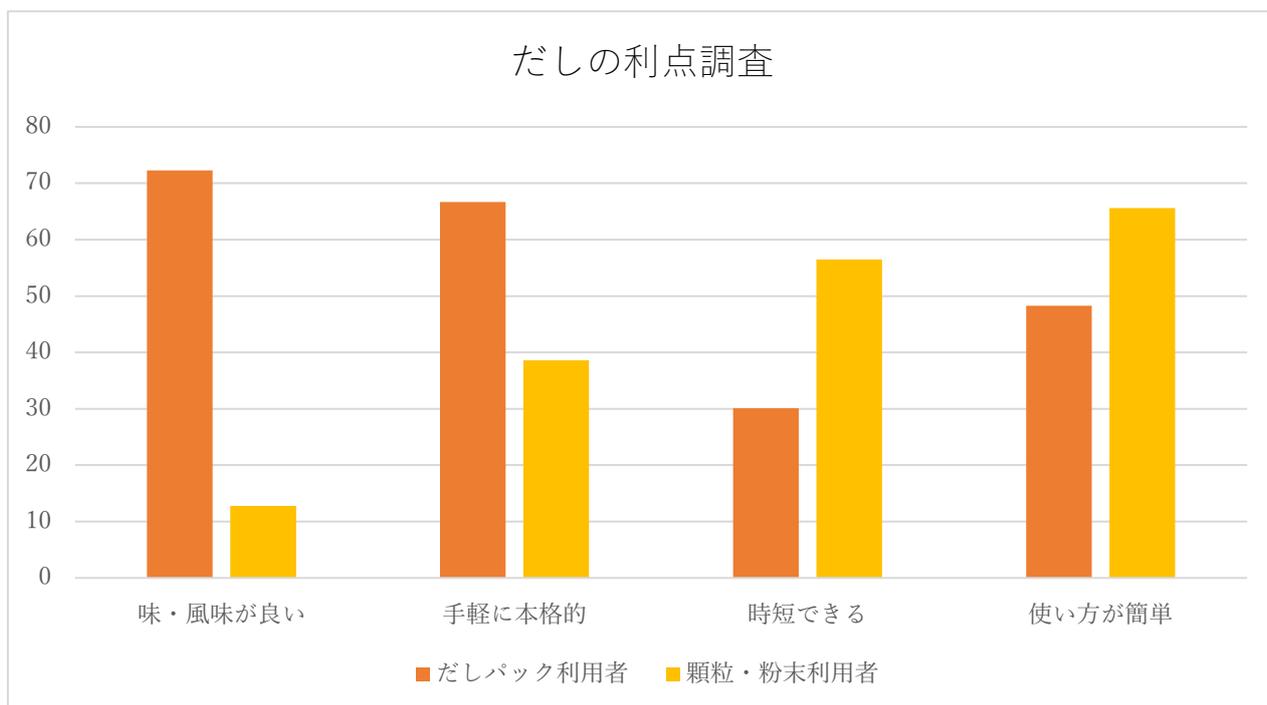
「粉末万能だし」は自然由来の風味原料（鰹節、かつお削りぶし、さば節、いわし煮干、昆布、焼あご煮干）を最も多く使用しているので、本物の素材の旨みや香りを楽しむことができます。

その三、万能だしのおいしさと遜色なし、使用素材そのものをこだわりの粒度に

「粉末万能だし」は既存商品の「風味豊かな万能だし」でも使用している花かつおやいりこ、昆布の粒度にこだわりました。お湯に混ぜるだけで「風味豊かな万能だし」そのままの味わいを手軽に味わえます。

商品化の背景

既存商品の「風味豊かな万能だし」は、久世福商店1号店開店以来久世福商店の看板商品としてリピート率1位を誇る商品です。その特徴は本物のおいしい素材を使用していることと、その配合バランス。焼津で燻したこだわりの鰹節粉末と削り節をベースに、さば節やいりこ、焼きあご、などをバランス良く配合しています。形状は「だしパック」、おすすめの使用法は煮だして使用、もしくは袋を破いて調味料としての使用です。しかし、お客様から「煮だす時間がない時は使えない。」「破いて使用したいけど、量が調節できず不便。」等のお声を頂戴していました。そんなお困りごとに応えるべく、おいしさに遜色なく、より便利な「粉末万能だし」を足掛け2年で開発しました。



※久世福商店ファン会員約2600人に対して行ったアンケート 調査期間 2023年7月28日(金)～2023年8月13日(日)

↑2023年に行った「だし」に関するアンケート調査では、久世福商店のファン会員約1700人にご回答いただきました。「だしパック」は、味・風味が良い・本格的の項目では高いポイントを獲得しましたが、時短・使い方が簡単かどうかではポイントを落としました。一方で「顆粒・粉末だし」は、味・本格的の項目ではポイントを落としましたが、時短・使い方が簡単かどうかでは高いポイントを獲得しました。**それぞれの良い特徴を両立させたのが、今回発売する「粉末万能だし」です。**

外部検査機関で分析をしていただいた、既存商品の「風味豊かな万能だし」と新商品の「粉末万能だし」を比較した味覚調査では、両者の味わいが近い事が科学的に立証されました。「風味豊かな万能だし」のファンの方にもぜひ一度試していただきたい商品です。

商品情報

粉末万能だし ■容量 40g ■価格 590円(税込)
 ■容量 180g ■価格 1,998円(税込)