



NEWS RELEASE

2025.9.1

京都の名店「^{ぎ おん さ さ き}祇園さゝ木」監修！上質な「だし茶づけ」がお湯かけ 5 分で味わえる！

「祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ」2品を2025年9月15日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、「祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ 鯛だし」「祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ 明太子」を9月15日(月)に全国で新発売します。

**だしの味わい、具材の彩り、食べ応え
全てにこだわり抜いたこの一杯で、胃も心も満たされる上質なひとときを。**

「日清カレーメシ」を中心とした「日清のカップメシ」シリーズは、お湯かけ5分の簡単調理でおいしいごはんが味わえることから、大変ご好評をいただいています。

小腹満たしやメの一品として食べられることの多い“お茶づけ”は、近年、だしや具材にこだわったメニューを提供する専門店の登場によって、メインの料理としても注目を集めています。

そこで今回、京都・祇園に店を構える日本料理の名店「祇園さゝ木」監修のもと、上品なだしの味わいや具材の彩り、満足感のある食べ応えにこだわった「日清だし茶づけ」2品を発売します。

「祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ 鯛だし」は、鯛だしの旨みに胡麻の香ばしい風味を合わせたまろやかな味わいが特長です。別添のあおさを加えると、爽やかな磯の香りが口いっぱいに広がります。具材には2種類の鯛を練り込んだ「鯛つみれ」を入れ、鯛の旨みを存分に楽しめる一杯に仕上げました。「祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ 明太子」は、鰹と昆布の合わせだしに明太子のピリッとした辛みと旨みを加えた、濃厚で深みのある味わいが特長です。具材には「明太風かまぼこ」を入れ、明太子のおいしさを存分に楽しめる一杯に仕上げました。

どちらの商品も、おにぎり約1個分のお米と彩り豊かな具材が入っているので、しっかりとした満足感があります。

「日清のカップメシ」シリーズが自信を持ってお届けする「日清だし茶づけ」を、ぜひお試しください。



■商品特長

「祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ 鯛だし」

ライス：熱湯 5 分の簡単調理でも湯戻りの良い、ふっくらとした食感のごはん。おにぎり約 1 個分のお米が入っています。

だ し：鯛だしの旨みに胡麻の香ばしい風味を加えた、まるやかな味わい。

具 材：2 種類の鯛を練り込んだ「鯛つみれ」、たまご、ネギ、胡麻。

別 添：あおさ。

「祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ 明太子」

ライス：熱湯 5 分の簡単調理でも湯戻りの良い、ふっくらとした食感のごはん。おにぎり約 1 個分のお米が入っています。

だ し：鯉と昆布の合わせだしに明太子のピリッとした辛みと旨みを加えた、濃厚で深みのある味わい。

具 材：明太子のような味わいが楽しめる「明太風かまぼこ」、たまご、ネギ、胡麻。



祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ 鯛だし



祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ 明太子

■「祇園さゝ木」について

1996 年に京都・祇園で創業した、予約困難な店として知られる日本料理の名店。カウンターで繰り広げられる迫力ある料理スタイルは「さゝ木劇場」と称されています。



■商品概要

商品名	祇園さゝ木監修 日清だし茶づけ	
	鯛だし	明太子
内容量	70g (ライス 54g)	72g (ライス 54g)
JAN コード	4902105949559	4902105949566
ITF コード	14902105949556	14902105949563
食数 / 荷姿	1 ケース 6 食入	
希望小売価格	298 円 (1 食/税別)	
発売日	2025 年 9 月 15 日(月)	
発売地区	全国	