



## NEWS RELEASE 2026.5.11

### “だし”にこだわりすぎて、具材なくなっちゃいました。 「日清のどん兵衛 鰹だしの極みうどん」「日清のどん兵衛 鰹だしの極みそば」 を2026年5月25日(月)に新発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）は、「日清のどん兵衛 鰹だしの極みうどん」「日清のどん兵衛 鰹だしの極みそば」を5月25日(月)に全国で新発売します。

“だし”にいつもの3倍以上のコストをかけた“鰹だしの極み”  
“液体鰹だし”×“粉末鰹だし”×“追い鰹節”のこだわり三段重ね！

「日清のどん兵衛」は、1976年の発売以来、幅広い層のお客さまにご愛顧いただいている和風カップ麺のトップブランドです。全国展開のカップ麺として初めて東日本と西日本でつゆの味を分けて発売するなど<sup>\*1</sup>、発売当初から現在まで“だし”にこだわった商品開発を続けてきました。今回、発売50周年を記念し、通常の「どん兵衛」と比べて“だし”に3倍以上のコストをかけ、“だし”のおいしさをとことん追求した新商品を発売します。本枯節を使用<sup>\*2</sup>した先入れの“粉末鰹だし”、後入れの“液体鰹だし”、別添の“追い鰹節”を重ね、鰹だしの香りと旨みを存分に引き出しました。

「日清のどん兵衛 鰹だしの極みうどん」は、「特製鰹粉」（粉末スープ）と、鰹だしの旨みを凝縮した「芳醇鰹だし」（液体スープ）を合わせ、鰹の香りが広がるやさしく上品な味わいに仕上げました。「日清のどん兵衛 鰹だしの極みそば」は、「特製鰹粉」（粉末スープ）と、鰹だしの旨みにしょうゆのコクを加えた「コク旨鰹だし」（液体スープ）を合わせ、香ばしさと旨みが調和した奥行きのある味わいに仕上げました。

どちらの商品も、お召し上がりの直前に「追い鰹節」をかければ、鰹節ならではの豊かな香りが際立ちます。

“だし”にまっすぐ向き合った“鰹だしの極み”を、ぜひご堪能ください。





## ■商品特長

### 「日清のどん兵衛 鰹だしの極みうどん」

麺：つるみのあるもっちりとした食感のうどん。

つゆ：本枯節を使用した「特製鰹粉」と、鰹だしの旨みを凝縮した「芳醇鰹だし」が織りなす、やさしく上品な味わいのつゆ。

別添：鰹節ならではの豊かな香りが際立つ「追い鰹節」。

### 「日清のどん兵衛 鰹だしの極みそば」

麺：まっすぐですすり心地の良いそば。

つゆ：本枯節を使用した「特製鰹粉」と、鰹だしの旨みにしょうゆのコクを加えた「コク旨鰹だし」が織りなす、奥行きのある味わいのつゆ。

別添：鰹節ならではの豊かな香りが際立つ「追い鰹節」。



日清のどん兵衛 鰹だしの極みうどん



日清のどん兵衛 鰹だしの極みそば

\*1 富山県、石川県、福井県、滋賀県、奈良県、和歌山県以西は西日本向けを販売、北海道を除くその他東日本は東日本向けを販売しています。2009年以降、北海道地区では「北のどん兵衛」ブランドを展開しています。

\*2 本枯節粉末 0.2%使用（各製品に占める割合）。



■商品概要

商品名	日清のどん兵衛 鰹だしの極みうどん	日清のどん兵衛 鰹だしの極みそば
内容量	86g (麺 66g)	93g (麺 66g)
JAN コード	4902105295496	4902105295502
ITF コード	14902105295493	14902105295509
食数 / 荷姿	1 ケース 12 食入	
希望小売価格	248 円 (1 食/税別)	
発売日	2026 年 5 月 25 日(月)	
発売地区	全国	