

**ミツカン「メ鍋」シリーズとダイドードリンコが共創
「ダイドー×ミツカン メ鍋 ごま豆乳鍋スープ 雑炊仕立て」
「ダイドー×ミツカン メ鍋 ほたてと蛤の貝だし鍋スープ 雑炊仕立て」を新発売**



ダイドードリンコ株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役社長：中島 孝徳、以下「当社」）は、2026年秋冬の新商品として、株式会社 Mizkan（以下「ミツカン」）の「メ鍋^{しめなべ}™」シリーズと共創した「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ごま豆乳鍋スープ 雑炊仕立て**」「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ほたてと蛤の貝だし鍋スープ 雑炊仕立て**」を、10月26日（月）より発売しますので、お知らせいたします。

「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ごま豆乳鍋スープ 雑炊仕立て**」「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ほたてと蛤の貝だし鍋スープ 雑炊仕立て**」は、当社が2026年7月の商品ブランド全面刷新を機に掲げた、顧客やパートナーとともに商品や体験を創り上げる「共創 SPA モデル」の取り組みから生まれた新商品です。鍋つゆ市場で多くのお客様に支持されるミツカンの「メ鍋™」シリーズと、当社の飲料開発技術を掛け合わせることで、鍋の“メ”のおいしさを手軽に楽しめる缶スープ飲料として商品化しました。なお、「メ鍋」ブランドからの缶スープ商品の発売は今回が初めてとなります。

「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ごま豆乳鍋スープ 雑炊仕立て**」は、鶏や野菜の旨みに、ごまと豆乳を合わせ、まろやかでコク深いスープに仕上げました。お米入りの雑炊仕立てで、香り豊かなごまと豆乳のやさしいコクが織りなす、小腹満たしにぴったりのスープです。

「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ほたてと蛤の貝だし鍋スープ 雑炊仕立て**」は、魚介系の出汁をベースに、ほたてと蛤のエキスを加えた、貝の奥深い旨みの特徴のスープに仕上げました。お米入りの雑炊仕立てで、貝だしの旨みと余韻が楽しめる、小腹満たしにぴったりのスープです。

また、両商品ともに当社独自の製法により、お米の粒を丸ごと具材として使用し、スープでありながら、小腹をしっかり満たせる一品です。

パッケージには、新商品ブランドロゴ **dydo** を採用するとともに、ミツカンの「メ鍋™」シリーズを踏襲し、ロゴやフレーバーカラーを生かした安心感のあるデザインに仕上げました。鍋の世界観を感じられるビジュアルで、自動販売機等でも商品の特長がひと目で伝わります。

これからの寒さを感じる季節、手軽においしく小腹を満たしたいときは、鍋の旨みがつまったメの“雑炊”をイメージした「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ごま豆乳鍋スープ 雑炊仕立て**」「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ほたてと蛤の貝だし鍋スープ 雑炊仕立て**」を、ぜひお楽しみください。

【開発背景】

当社の缶スープ飲料は、秋冬の定番商品として多くのお客様にご愛飲いただいております。

当社は2026年7月の商品ブランド全面刷新を機に、顧客やパートナーとともに商品や体験を創り上げる「共創SPA モデル」を掲げています。このたび、その取り組みの一環として、様々な共創プロジェクトを展開しているミツカンと共創し、鍋つゆ市場を長年けん引しているミツカン「メ鍋™」シリーズと共創した商品を開発しました。

鍋の“メ”のおいしさを手軽に楽しめる新しい缶スープ飲料として、新たな需要の創出と市場の活性化をめざします。

【商品特長】

「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ごま豆乳鍋スープ 雑炊仕立て**」

- ◆鶏や野菜の旨みに、ごまと豆乳を合わせ、まろやかでコク深いスープに仕上げました。お米入りの雑炊仕立てで、香り豊かなごまと豆乳のやさしいコクが織りなす、小腹満たしにぴったりなスープです。
- ◆当社独自の製法で粒を丸ごと具材化してお米を使用し、粒の食感を楽しめます。



「**ダイドー×ミツカン メ鍋 ほたてと蛤の貝だし鍋スープ 雑炊仕立て**」

- ◆魚介系の出汁をベースに、ほたてと蛤のエキスを加えた、貝の奥深い旨みが特徴のスープに仕上げました。お米入りの雑炊仕立てで、貝だしの旨みと余韻が楽しめる、小腹満たしにぴったりなスープです。
- ◆当社独自の製法で粒を丸ごと具材化してお米を使用し、粒の食感を楽しめます。



【商品開発者コメント】

ダイドードリンコ株式会社 マーケティング部 商品開発グループ 櫻木 一宏

“鍋のメスープ”と一口に言っても、その味わいのイメージは人それぞれ異なります。本商品の開発では、ミツカンの人気シリーズ「メ鍋™」の商品をベースにしながら、ごまの甘く香ばしい香りや、貝だしのコクが後味まで続く、さらに具材を煮込んだことで生まれるだしの旨みまで感じられる「鍋のメ」の味わいをめざし、ミツカンの開発担当者と共に徹底的に追求しました。さらに、そのおいしさを RTD 缶スープとして安定してお客様へお届けするため、品質面の検証も重ねました。

ミツカンとダイドードリンコそれぞれの知見を結集し、「メ鍋」のこだわりを再現した味わいと、鍋の“メ”ならではの満足感を缶スープで表現しています。

ぜひ、お仕事の合間や仕事終わり、小腹を満たしたいときやほっと一息つきたいときにお楽しみください。

株式会社 Mizkan 経営戦略統括部 とともにコラボレーション推進部 吉田 達矢様

“鍋”には、おいしさだけでなく、体を温めたり、ほっとした気持ちにさせてくれたりする魅力があります。

これまでご自宅を中心に楽しんでいただいていた「メ鍋」を「もっといろいろな場所やシーンで楽しんでもらいたい」。また、生活者の「家の外でも様々なスープを楽しみたい」という声を踏まえて始まったのが、今回の RTD 缶スープの開発です。その想いを“ともに”形にしていくパートナーとして、“飲料”のプロフェッショナルであるダイドードリンコと出会い、開発がスタートしました。

鍋ならではのおいしさや満足感を缶スープでどう実現するか、「メ鍋」の開発で培った“味覚曲線”を意識しながら、両社で何度も試作と議論を重ねました。そうして生まれたのが、忙しい毎日の中で「ほっと一息つきたい」「ちょっと小腹がすいた」ときに、手軽に楽しんでいただける新しい「メ鍋」の RTD 缶スープです。

ダイドードリンコが培ってきた“飲料”の知見とミツカンが培ってきた“鍋”の知見。その掛け合わせから生まれた、新しい「メ鍋」をぜひお楽しみください。

【商品概要】

	商品名	ダイドー×ミツカン メ鍋 ごま豆乳鍋スープ 雑炊仕立て
	発売日	2026年10月26日（月）
	容量	185g 缶
	エネルギー	40kcal/栄養成分表示（100g 当たり）
	希望小売価格	160円（税抜き）
	販売チャネル	自動販売機、量販店等

	商品名	ダイドー×ミツカン メ鍋 ほたてと蛤の貝だし鍋スープ 雑炊仕立て
	発売日	2026年10月26日（月）
	容量	185g 缶
	エネルギー	13kcal/栄養成分表示（100g 当たり）
	希望小売価格	160円（税抜き）
	販売チャネル	自動販売機、量販店等

(ご参考)

新商品ブランドについて

「あ、うれしい!」を、一緒に。



ダイドードリンコは、2026年秋冬商品より、商品ブランドを刷新します。今回の刷新は、従来の商品ごとの訴求から、商品ブランド総体で価値を伝えていく方向へ転換し、品質、おいしさ、価格を通じて信頼されるブランドをめざすものです。

また、“「あ、うれしい!」を、一緒に。”を商品ブランドのスローガンに掲げ、オープンなモノづくりを通じて、お客様や様々なパートナーの皆様と新たな価値の共創をめざしています。

新商品ブランドロゴ「dydo」は、水・お茶・コーヒーなど、様々な飲料カテゴリに自然に調和するデザインとしています。

ロゴの「y」とその上の2つの●には、協力会社や生活者、地域社会などとの相互尊重と支え合いの想いを込め、共創・調和・つながりを表現しています。

「メ鍋™」ブランドについて



「野菜をたくさん入れると味が薄くなってしまう」「家族の好み合わない」「いつもの鍋がマンネリ化してしまう」「どれを選べばよいかわからない」——そんな鍋にまつわる様々なお悩みに応えるのが、ミツカン「メ鍋」ブランドです。「メ鍋」は、60年以上にわたる鍋つゆの研究とノウハウを活かし、どんな具材や食べ方でも、家族みんなで最後のひと口までおいしく楽しめる鍋つゆを開発・発売しています。これからも

「メ鍋を選んでおけば間違いない!」と思っていただける安心のおいしさをお届けし、最後のひとくちまで満足できる、しあわせな食卓時間をつくります。

詳細は、ウェブサイトをご覧ください。

(<https://www.mizkan.co.jp/nabe/product/shimemade/>)

DyDo グループは、「こころとからだに、おいしいものを。」をブランドメッセージに、高い品質にいつもサプライズを添えて、「オンリーDyDo」のおいしさと健康をお客様にお届けします。

本報道資料に関するお問い合わせ先

ダイドードリンコ株式会社 コーポレートコミュニケーション部

TEL : 06-6222-2621 E-mail : dydo-press@dydo.co.jp

本商品に関する一般の方からのお問い合わせ先

ダイドードリンコお客様相談室 フリーダイヤル : 0120-559-552