

発売 30 周年のロングセラーブランド「こくまる」シリーズからシチュー登場！

2 つのおいしさをブレンドした、コク深くまろやかで子どもから大人まで満足できるシチューに

「こくまるシチュー」＜クリーム＞ ＜ビーフ＞

2026 年 8 月 10 日（月） 新発売

ハウス食品株式会社は、1996年に誕生し今年で発売30周年を迎えたロングセラーブランド「こくまる」シリーズから、新たに「こくまるシチュー」＜クリーム＞ ＜ビーフ＞を、2026年8月10日（月）からスーパーなどで発売します。どちらも「こくまる」シリーズの特徴である、コク深くまろやかな風味に仕立てながら、家族全員が満足できる新定番シチューとなっています。内容量は140g、オープン価格（税別参考小売価格267円）。



■ 特徴

（1）2つのおいしさをブレンドした「こくまる」らしい、コク深く、まろやかな風味で、家族みんながホッとするシチュー
「こくまるカレー」は調理時に2種類以上のルウを混ぜ合わせていたお客様の調理実態から着想を得て、「コクのあるカレー」と「まろやかなカレー」の2つをブレンドすることで誕生しました。今回の「こくまるシチュー」では、**こだわりの2つのおいしさをブレンドし、コク深くまろやかな風味に仕立てています。**

＜クリーム＞

「炒め玉ねぎのkokoroのルウ」と「生クリームのまろやかペースト」の2つをブレンド。炒め玉ねぎの甘みと旨みの特徴のkokoroと、生クリームの濃厚なまろやかさが重なり、**満足感の高い味わいに仕立てています。**さらに、ミルク由来の原料やチーズのバランスを整え、濃厚な乳製品の風味とチキンブイヨンなどの旨みを両立。クセがなく食べ飽きない味わいとなっています。

＜ビーフ＞

「炒め玉ねぎのkokoroのルウ」と「デミグラスのまろやかペースト」の2つをブレンド。炒め玉ねぎの香ばしく甘みのあるkokoroと、ほどよく濃厚で食べやすいデミグラスのまろやかさが合わさり、奥行きのある味わいとなっています。デミグラスには香味野菜の甘みとビーフの旨みを感じられる原料を使用。**甘み、旨み、ビーフの香りのバランスが取れた風味に仕立てています。**

（2）鍋で煮込んでいる、おいしそうなイメージと家族で楽しんでいる温かい雰囲気表現したパッケージ

「こくまる」シリーズは、2026年2月にすべてのルウ製品のパッケージをリニューアルしました。「こくまるシチュー」でも世界観を合わせ、シチューの鍋を木べらで煮込んでいる、温かみのある雰囲気表現しています。

また、ブレンドロゴに「kokoro」や「まろやかさ」を表す素材のイラストを掲載することで、「こくまるシチュー」の「kokoro」と「まろやかさ」をわかりやすくし、おいしさを伝えられるパッケージとしています。

■ 開発ストーリー

①もっとシチューの魅力を感じてほしいという想いから、「こくまる」シリーズならではのシチューを開発

ハウス食品では、「北海道シチュー」や「シチューミクス」など様々なシチュー製品を発売しています。シチューは一皿で満足感のある食事が完結できるメニューであり、ブロッコリーなどの野菜や肉、魚など栄養価の高い食材を手軽に摂ることができる点から、忙しい家庭の食卓を支える存在となっています。

開発にあたる中で、ご家庭で作るシチューは、まろやかさやクリーミーさが好まれている一方、よりコクがほしいという声があることがわかりました。また、昨今の物価高の影響により、日々の食事において満足感と経済性の両立をより重視している傾向があることにも着目しました。

こうした背景から、よりシチューの魅力を感じていただきたいという想いのもと、コクとまろやかさがバランス良くしっかりと感じられる味を目指して、日常の食卓に寄り添う「こくまる」シリーズならではの新しいシチューを開発しました。

②子どもと一緒に食卓を囲む方やシチューが最近ご無沙汰だった方へ

子どもから大人まで、家族みんなが笑顔になれるよう、クセがなく誰もが“シチュー”と聞いて思い浮かべる、新定番のシチューにしているため、特に子どものいらっしゃるご家庭でお楽しみいただきたいです。また、ハウス食品のロングセラーブランド「こくまる」シリーズからシチューをお楽しみいただけるので、シチューが好きな方はもちろん、最近食べていなかった方にも、改めてシチューとの接点を作っていただける製品となっています。

③味のキーとなる素材の選定と調和を追求。たくさん食べたい方にもピッタリで、ごはんとの相性も抜群

誰もがシチューと聞いて思い浮かべるクリーミーで濃厚なシチューの味わいを保ちながらも、「こくまるシチュー」ならではのこだわりを詰め込みました。また、どちらのアイテムもごはんとの相性を考え、しょう油を隠し味に入れています。育ち盛りの子どものいらっしゃるご家庭で、ごはんと一緒に食べていただくこともおすすめです。

<クリーム>



炒め玉ねぎのコクと生クリームのまろやかさを味のキーとしながら、ミルク由来の原料やチーズの絶妙なバランスを探りました。さらに、炒め玉ねぎ、コンソメ、チキンブイヨンなどの旨みを調整し、奥深さを追求しました。

子どもから大人まで楽しめる味わいでありながら、「こくまる」として、こだわりの味わいにするため、レストランや市販品などを多数試食し、目標とする独自の風味を設定。250回以上試作を重ねました。実際にシチューを召し上がるお客様に対して味覚の調査も実施し、自信ある一品に仕上がっています。

<ビーフ>



味のキーとなるデミグラスの選定に特にこだわりました。ワイン由来の風味などは、苦みが強く出てしまうため、香味野菜の甘みやビーフの旨みを感じられるデミグラスを使用。また、トマト原料も用いることでバランスが取れた風味設計としています。

※イラストはイメージです。

■TVCM

親しみやすく前向きなキャラクターで幅広い層から支持される、イモトアヤコさんをイメージキャラクターに起用した「こくまるカレー」のCM内で、2026年9月と10月に「こくまるシチュー」もご紹介します。



■製品概要

- 製品名 : 「こくまるシチュー」<クリーム>
「こくまるシチュー」<ビーフ>
- 内容量 : 140g
- 価格 : オープン価格（税別参考小売価格267円）
- 発売日 : 2026年8月10日
- 発売地区 : 全国
- ・「こくまるカレー」ブランドサイト（8月5日更新予定）
URL: <https://housefoods.jp/products/special/kokumaro/index.html>

■「こくまる」シリーズ概要

「こくまる」シリーズは1996年に誕生し、今年で発売30周年を迎えたロングセラーブランドです。2026年2月にはリニューアルおよびパッケージ変更を行いました。こうした味わいの改良を続けながらラインアップの拡充も行っており、定番の「こくまるカレー」はもちろん、「こくまるバターチキンカレー」「こくまるキーマカレー」「こくまるハヤシ」など、様々な製品でお客様の食卓にメニューを提案してきました。“コク”と“まろやかさ”が調和した特徴を活かし、今回の「こくまるシチュー」<クリーム> <ビーフ> を合わせて全8種類を展開しています。



【報道関係各位のお問い合わせ先】

ハウス食品グループ本社広報・IR部 03（5211）6039

【お客様からのお問い合わせ先】

ハウス食品お客様相談センター 0120（50）1231