

猛暑の今夏はおうちで楽しむ！ カンタン酢でお手軽おうちすしパ！

～親子でワイワイ！すしパ体験と手軽なすし飯作りで家族の時間がもっと楽しく♪～



株式会社 Mizkan（本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下:ミツカン）は、猛暑の今夏におうちで楽しむおうちすしパ™体験会を開催いたしました。手軽なすし飯づくりができる「カンタン酢™」を活用した多彩なすし体験で家族時間が豊かになった様子をお伝えします。

「ミツカンおうちすしパ体験会」実施背景

物価高の影響で外食を控え、自宅での食事を大切にするご家庭が増えています。

また、2025年の夏は物価高に加え、全国的に平年より気温が高く、35℃以上の猛暑日を超え、40℃近い暑さとなる地域も見られる猛烈な暑さが予想されています。熱中症への注意が必要なこの夏、楽しく手軽におうちの中で楽しめるおうちすしパ体験会を企画・開催いたしました。

おうちでのお寿司としては、従来から定番の手巻き寿司に加え、ケーキ寿司やワイングラス寿司、飾り巻き寿司など、多彩でカジュアルな寿司スタイルが広がっています。今回の体験会では、お子様と一緒に作りやすいよう、「カンタン酢」を使ってすし飯を作り、ラップで作る手まり寿司の体験をしていただきました。

「ミツカンおうちすしパ体験会」ハイライト

本イベントでは、ミツカンのマーケティング担当者に加え、これまで多数のお酢のアレンジレシピを開発し雑誌等でも活躍されている料理家の成澤文子さんをお迎えし、おうちすしパの最新トレンドや、ミツカンの多彩なレシピを紹介するトークセッションを実施。さらに、「カンタン酢」を用いて、たまご、かに風味かまぼこ、アボカドなどの多様なトッピングとともに、お子様の自由な発想で“自分だけのおすし”を創作していただくプランニング・実演セッションも体験いただきました。

参加者からは「カンタン酢を使うと、時間も手間もかからず、本当に“カンタン”におすしが完成して感動しました」「子どもが夢中になってお寿司づくりに取り組む姿に、成長を感じました」「息子も、またおうちでもやりたい！ととても楽しんでいました」など、体験を通じて生まれた感動の声も多数寄せられ、参加者と共に“おうちすしパ”の新たな価値を創造するイベントとなりました。



登壇者のコメント

「カンタン酢を使うと、目分量で手軽に失敗なく酢飯が作れるので、お子様と一緒に調理をする際にもオススメです。ご家族みなさまで気軽に楽しんでいただける毎日の食事の1メニューとしておうちすしパを広げていきたいです。」
(マーケティング企画1部 一井 翔太郎)

「すしパの楽しさが伝わってくるひとときでした。なかでも、お子さんたちが自由な発想で一生懸命お寿司を作る姿が印象的で、それを見守る親御さんの笑顔がとても微笑ましかったです。手軽に美味しいすし飯が作れるカンタン酢は“すしパ”をより身近にしてくれる存在だと感じました。」(管理栄養士・料理家 成澤 文子さん)

カンタン酢について



これ1本で、甘酢漬け、酢の物、お寿司、ピクルス、マリネ、肉料理など、いろいろな酢メニューがカンタンに作れる調味酢です。砂糖、食塩などを合せる必要がないので、料理の苦手な方でも簡単においしくお酢メニューを作ることができます。

ブランドサイト：<https://www.mizkan.co.jp/kantansu-series/>

カンタン酢でつくる、カンタン！すし飯の作り方



- ① 炊きたてのご飯をボウルに入れる。
- ② 「カンタン酢」をまわしかけ、切るように混ぜ合わせ、すし飯を作る。
- ③ 粗熱が取れたら、12等分し、ラップで丸く形作る。
- ④ 好きな形に自由自在に作って、完成！



お手本レシピ 親子で楽しむカラフル手まりと花手まり寿司

URL：https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/recipe/?menu_id=23568

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP：<https://faq.mizkan.co.jp/>