

**クセになるシビ辛、爽やかなゆずの香りが特徴の
まぜそば専用の新商品を発売**
～新商品『まぜそばつゆ麻辣担々麺』、『まぜそばつゆ地鶏ゆず塩』の 2 品が登場～



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、8 月 27 日(水)より「まぜそばつゆ麻辣担々麺」「まぜそばつゆ地鶏ゆず塩」を発売いたします。

■商品概要

<まぜそばつゆ麻辣担々麺>

ねりごまとすりごまを使用し、ラー油、コチュジャン、豆板醤、山椒をブレンドし花椒の香りとしびれる辛さがくせになる汁なし担々麺のつゆです。茹で上がった麺にそのままかけて汁なし担々麺を作ることができます。



<まぜそばつゆ地鶏ゆず塩>

鶏がらだしをベースに、焼きあごから抽出した独自の香味油、高知県産ゆず果汁をブレンドした鶏の旨味とゆずの香りが特徴の塩だれです。茹で上がった麺にそのままかけてゆず風味のまぜそばを作ることができます。



■原料費高騰や人手不足を背景に「まぜそば」メニューが伸長。外食で注目のメニューです！

まぜそばつゆはストレートのまま茹で上がった麺にかけるだけで OK。お好みの具材を乗せていただければ、まぜそばが手軽に作れます。また、まぜそばはスープを温めておくための寸胴が不要となり、省スペース化にも繋がります。原料費高騰や人手不足といった課題がある中で、まぜそばを取り扱う飲食店は増加傾向にあり、中長期的にもトレンドの上昇が見込まれます。また、まぜそばはラーメンと比較して男性だけではなく、女性と若年の支持率が高いという特徴があり、幅広い客層を獲得できる注目のメニューです。

■商品のこだわり

まぜそばメニューへの適性を高めるために、ストレートタイプの使いやすさや麺への絡まり、そして舌触りにも工夫を凝らし、おいしく召し上がっていただけるように設計しました。生活者の関心が高いまぜそばと親和性のある味として、「辛み・ピリ辛」「塩味」「旨味」を参考に、麻辣担々麺と地鶏ゆず塩の 2 つのフレーバーを発売します。

麻辣担々麺は、鍋つゆの味作りのノウハウを活用し、ごまのおいしさや甘み、塩味、旨味などのバランスを工夫し、最大の特徴であるシビ辛感を引き立てています。

地鶏ゆず塩は地鶏がらだしをベースに高知県産のゆず果汁や焼きあごから抽出した香味油を使用することで、鶏の旨味とゆずの風味が際立つように設計しました。

■商品開発者コメント

トレンドのシビ辛感のある汁なし担々麺や、ゆずの香りがする爽やかな味わいのまぜそばを手軽に提供できる機会を作りたいと考え、「まぜそばつゆ麻辣担々麺」と「まぜそばつゆ地鶏ゆず塩」を開発いたしました。具材には野菜を多く使ってヘルシー感を出すこともでき、一方で肉を用いてガッツリ感を出すことも可能です。このように、まぜそばは幅広いニーズに応えられるのが魅力だと思います。ぜひ本格感のある味わいを楽しんでいただきたいです。

(フードソリューション企画部 増田康人)

■商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
まぜそばつゆ 麻辣担々麺	1090G	1380 円
まぜそばつゆ 地鶏ゆず塩	1060G	1330 円

■発売日:2025 年 8 月 27 日(水)

■販売エリア:全国

ミツカンでは、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/>