

上沼恵美子さんお墨付！  
ご当地味ぽん第3弾「大阪無限粉もんソース by 味ぽん」新発売  
～とろっと旨くて満足感バッヂ。でもベースは味ぽんやから後味はさっぱり！  
もうぽん酢やなくて絶品ソースやん！～



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 2026 年 2 月 18 日 (水)から関西エリア限定で、「大阪無限粉もんソース™ by 味ぽん®」を新発売いたします。ぽん酢ベースにとろみやスパイスを加え、大阪の粉もんにしっかり絡む味に仕立てました。関西の著名人、上沼恵美子さんも「お好み焼きが私にかけてって言うてるわー」と絶賛。粉もん好きの皆さまが飽きずに楽しめる新感覚ソースです。

## 商品概要



本商品は、ソースのような満足感のある味わいととろみを持ちながら、ぽん酢ベースで後味がさっぱりとした“粉もん専用”的味ぽんです。「無限に粉もんを食べられるソース」を味ぽんらしくプロデュースするため、粉もんに合う“おいしいソースの構造”を徹底研究し、「最初の甘さ→複雑なスパイシーさ→最後に酸味で締まる」味の設計に落とし込みました。甘さは飴色になるまで炒めた玉ねぎやりんご原料でまろやかに、スパイシーさは10種類以上の香辛料で奥行きを表現。酸味はミツカン220年以上の知見を活かした3種のお酢に、ぽん酢らしい柑橘感を重ねて、さっぱりとした後味に仕上げました。さらに、とろつとした粘度で粉もんによく絡み、最後まで飽きずにおいしく食べ続けられます。

## 商品開発背景

味ぽんは1964年に関西エリアで販売を開始し、水炊き文化のある関西の皆さんに育てていただきました。その味ぽんで大阪を盛り上げたいという想いから、「ご当地味ぽん」シリーズ第3弾は大阪の食文化に着目することとしました。大阪といえば粉もん文化で、ソースやマヨネーズだけなく、外食・ご家庭問わずぽん酢も親しまれています。自宅でたこ焼をよく作る方々にインタビューすると、「大好きだからこそ飽きずに食べ続けたい」と味変でいろいろな味を楽しんでいる実態が見えてきました。一方で、ソースだけでは口当たりが重く飽きやすいこと、ぽん酢はさっぱりして好まれるもの粘度が低くて絡みにくく、割ってつけるとべちゃっとしやすいという課題もありました。そこで、ぽん酢のさっぱり感に、とろみや味の面でのたこ焼適性を掛け合わせることで、新しい食べ方と需要を生み出せると考え、開発に着手しました。



たこ焼き



お好み焼き



串カツ



焼きそば



ねぎ焼き

### 商品開発者コメント

ご当地味ぽんシリーズ第3弾は、大阪の粉もん文化に着目して開発しました。たこ焼をご自宅でよく焼く方々へのインタビューを通して、大阪の皆さんのがたこ焼愛を改めて強く感じ、この熱量を味わいで届けたいと考えました。こうした背景から開発技術者と共に大阪へ出向き、たこ焼店を10軒巡って味を確かめながら、味づくりのヒントを徹底的に探りました。

「味ぽんだけソース、ソースだけ味ぽん」という新しい挑戦は試行錯誤もありましたが、粉もんが“無限に食べられる”納得の味わいに仕上げています。上沼恵美子さんから嬉しいお言葉をいただけたことも励みになっています。大阪らしいモチーフや大阪弁の紹介を入れたパッケージも、ぜひ楽しんでいただけると嬉しいです。

(マーケティング企画1部 田中史恵)

### ご当地味ぽんシリーズについて

ご当地味大阪ぽんシリーズは、全国で長年ご愛用いただいてきた「味ぽん」ブランドが、日本各地に根差した食文化を“もっとおいしく”“もっと多くの方に”楽しんでいただくために、新たな需要創造と地域活性化への貢献を目指して2024年に立ち上げたシリーズです。地域ならではのグルメや名産品に着目し、地元の方々の声を取り入れながら商品を開発することで、その土地の食文化をより魅力的に広げ、地元を盛り上げることを目指しています。

第1弾は宇都宮餃子のために開発した「味ぽん for 宇都宮餃子®」、第2弾は北海道産発酵バターを使用した「北海道バタぽん™by 味ぽん」を発売しています。

◆「ご当地味ぽん」商品ページ

<https://www.mizkan.co.jp/ajipon/jimoto-ajipon/>



味ぽん®



### 「味ぽん」ブランドについて

「味ぽん」は 1964 年 11 月 10 日に販売を開始し、今年で 62 周年を迎えます。かんきつ果汁・醸造酢・しょうゆがひとつになった他では味わえない絶妙な風味の調味料です。発売当時は鍋専用調味料として、西日本での限定発売でしたが、その後販売エリアを拡大、徐々に使い方の幅も広がりました。現在ではおろし焼肉・焼魚・ぎょうざ・冷奴から、鶏のさっぱり煮や炒め物など、「つける」「かける」から「煮る」「炒める」まで！？いつもの食事をもっと手軽にあたらしく、おいしさがぽんぽん広がります！

#### ◆「味ぽん」商品ページ

<https://www.mizkan.co.jp/ajipon/jimoto-ajipon>

#### ◆「味ぽん」公式 X(旧 Twitter)アカウント

「味ぽん」に関する最新の情報や、中の人思い付き企画など 随時更新中です。

[https://twitter.com/ajipon\\_mizkan](https://twitter.com/ajipon_mizkan)

## 商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)	販売エリア
大阪無限粉もんソース by 味ぽん	200ml	500 円	近畿エリア 2 府 4 県 (大阪、京都、兵庫、奈良、和歌山、滋賀)

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/>