

今外食で注目の「タンメン」に着目！ これ一本で手軽に作れる「タンメンスープの素」新発売！



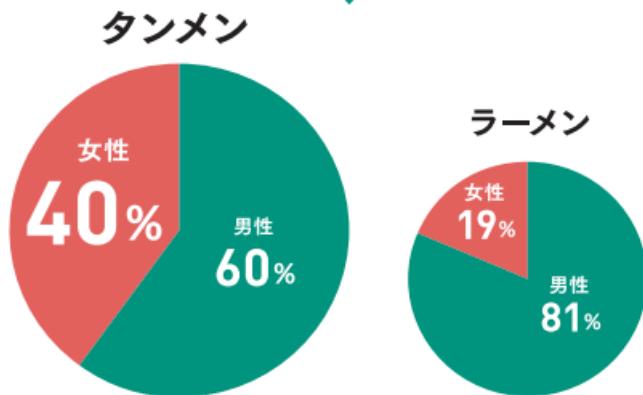
株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、外食市場で関心が高まっている麺メニュー「タンメン」に着目し、これ一本で手軽にタンメンスープを作ることができる業務用商品「タンメンスープの素 濃厚白湯」「タンメンスープの素 旨辛味噌」を、2026年2月13日(金)より全国で発売いたします。

関心が高まる麺メニュー「タンメン」に着目

近年、外食における中華麺メニューの食機会数は、直近3カ年のCAGRで103%(※1)と、物価高騰による外食控えの影響を受ける中でも伸長しています。こうした中、ミツカンが注目したのが「タンメン」です。「タンメン」は、野菜を中華鍋で炒め、スープと合わせて炒め煮にし、麺にかけて仕上げる麺料理で、ほどよい塩味であっさりした味わいの「清湯系」や、濃厚でやみつき感がある味わいの「濃厚系」や「辛味系」があります。口コミ分析ツール「FoodDataBank」における「タンメン」の投稿数は、2021年比で159%(※2)と大きく伸長しており、生活者の関心が高まっていることがうかがえます。また、「タンメン」はラーメンと比較して高単価で提供しやすく、女性からの支持も高いメニュー(※3)であることから、外食店にとっても注目度が高まっています。ミツカンはこうした市場動向を背景に、調理オペレーションの負荷を抑えながら、安定した品質で提供できる業務用商品として「タンメンスープの素」を開発しました。

■「タンメン」はラーメンよりも女性からの支持が高い(※3)

グルメアプリ「SARAH」における発話の男女比



※1: サカーナ・ジャパン(株)/CREST®調べ【期間】2023年～2025年1月～6月

※2: 口コミ分析ツール「FoodDataBank」のデータを(株)SARAHにて分析

※3: (株)SARAH FoodDataBank【検索ワード】タンメン【期間】2024年度

商品特徴

■タンメンスープの素 濃厚白湯

じっくり煮込んだ豚骨の白湯スープに、地鶏ガラの旨みと、低温で熱し香りを立たせたニンニクを加え、濃厚な味わいに仕上げたタンメンスープの素です。茹でた野菜をトッピングしても、濃厚なタンメンをこれ一本で手軽に作ることができます。スープにとろみがついているので、麺や野菜に味がしっかりからみます。濃縮タイプのため、7倍にうすめてご使用ください。ちゃんぽんスープとしてもお使いいただけます。

濃厚白湯タンメン



■タンメンスープの素 旨辛味噌

味噌と豚骨を合わせたコク深いスープに、香ばしく炒めたニンニクと唐辛子を加え、旨辛な味わいに仕上げたタンメンスープの素です。茹でた野菜をトッピングしても、濃厚なタンメンをこれ一本で手軽に作ることができます。スープにとろみがついているので、麺や野菜に味がしっかりからみます。濃縮タイプのため、5倍にうすめてご使用ください。ちゃんぽんスープとしてもお使いいただけます。

旨辛味噌タンメン



商品開発者コメント

これ一本で手軽にタンメンスープを作ることができる「タンメンスープの素」を開発しました。タンメンの美味しさのポイントである「濃厚感」「香ばしさ」を実現できるよう、香味油や粘度を工夫したり、ミツカン独自の原料を加え、より味づくりにこだわりました。是非この商品でタンメンを味わっていただければと思います。
(フードソリューション企画部 坂 佳祐)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
タンメンスープの素 濃厚白湯	1130g	1,610 円
タンメンスープの素 旨辛味噌	1130g	1,400 円

■発売日

2026年2月13日(金)

■発売エリア

全国

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/>