

世界初！？* 粉末スパイスタイプの味ぽんが全国で展開！

～「無限さっぱりスパイスby味ぽん」で、味の幅ぽんぽん広がる♪～



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)は、2026年3月5日(木)より、粉末スパイスタイプの味ぽん®「無限さっぱりスパイス™ by 味ぽん」を全国の小売店で発売いたします。

本商品は、2025年2月よりドン・キホーテ、アピタ、ピアゴなど PPIH グループ店舗(一部対象外店舗あり)にて先行販売を実施。焼いた肉や揚げ物などの食感をそのままに、さっぱり味が絡みつく、新たな“味ぽん使い”が支持され、一時は供給が追いつかないほどの反響をいただきました。こうした好評を受け、全国展開を決定しました。

※当社調べ(味ぽんブランドとして初めて粉末タイプの商品を発売すること)

先行販売での反響

先行販売ではたくさんの方々に手に取っていただき、「さっぱりして美味しかった！」や「揚げ物、焼き物がベチャベチャにならずに、ちゃんと素材と絡んでよかったです。」、「フライはサクサク感が失われず、肉などもさっぱりと食べられた。酸っぱすぎないので子供も気に入っていた。」など、嬉しいお声をたくさんいただいております。



商品開発の背景

実は、味ぽんの粉末タイプがほしいというファンのお声が商品開発のきっかけになっています。焼き物や揚げ物などに「さっぱり」としたアクセントを加えたくても、液体調味料を使うとベチャっとした食感になってしまふことに着目。「食感が失われてしまうことは仕方ない」と無意識に諦めてしまっている方々の気持ちを解消するために開発しました。

おいしさの秘密

無限さっぱりスパイスby味ぽんのおいしさの秘密をお教えします。

- 1つ目 味ぽんらしいさっぱり感 : 顆粒しょうゆ・お酢のチップ・柑橘のベストなブレンドでさっぱりが引き立つ！
2つ目 スパイス感 : 胡椒・ガーリック・唐辛子などの香辛料でこってりした料理に合う！
3つ目 ぽんぽん広がる味ぽん使い : 食感そのままに料理に絡むため、もっと広がる“味ぽん使い！”

ぽんぽん広がる味ぽん使い

粉末スパイスタイプの味ぽんのため、水っぽくならず、さっぱりが絡んで、色んな“味ぽん使い”がぽんぽん広がっていきます♪

かけたり



つけたり



まぶしたり



漬け込んだり



和えたり



炒めたり



いろんなシーンで無限さっぱり

常温保管できる小さなボトルで、液だれの心配もないから、ご家庭での食事中やお料理で使うだけではなく、外出先に持ち歩いてお使いいただけます。

バーベキューなどのアウトドアで



お弁当に



ホットスナックに



商品概要



| | |
|---------|-----------------|
| ■商品名 | 無限さっぱりスパイスby味ぽん |
| ■拡販時期 | 2026年3月5日(木) |
| ■発売地区 | 全国 |
| ■容量 | 65g |
| ■参考小売価格 | 585円(税抜) |

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/>

◆「味ぽん」公式X(旧Twitter)アカウント: https://twitter.com/ajipon_mizkan

「味ぽん」に関する最新の情報や、中の人の思い付き企画など随時更新中です。

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/>