

ご当地味ぽん第3弾「大阪無限粉もんソース by 味ぽん」本日発売開始！ シャンプーハットてつじさんも太鼓判「調味料に新しいジャンルができました。」 ～「大阪無限粉もんソース by 味ぽん」発表会を開催、発売記念プレゼント企画も！～



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、ご当地味ぽん第3弾となる「大阪無限粉もんソース™by 味ぽん®」を新発売する事を記念し、大阪を拠点に活躍されている芸人のシャンプーハットてつじさんにご登壇いただき、Mizkan ご当地味ぽん第 3 弾

「大阪無限粉もんソース by 味ぽん」発表会を同日開催しました。本商品にちなみ、粉もんへの愛にあふれた発表会当日の様子をお伝えします。

発表会の様子

＜シャンプーハット てつじさんがイベントに登場！ 会場には「二代目ビリケンさん」の姿も＞

「よろしくお願ひしますー！」と元気な挨拶とともに会場に登場したシャンプーハットてつじさん。今回の新商品「大阪無限粉もんソース™by 味ぽん®」にお墨付きをいただいている上沼恵美子さん直々のご指名での登壇ということで、「上沼恵美子さんに直々にご指名をいただいたので、今日は自信を持って、味ぽんの良さを伝えに参りました。」と気合の入った様子でイベントがスタートしました。また、上沼さんとのエピソードを聞かれ、「上沼さんとは、もう数えるのやめたぐらい、ご一緒にさせていただいてまして。20 年以上の付き合いです。」と回答するなど、プライベートでも仲の良い様子を垣間見ることができました。また、上沼さんは CM 出演や商品監修をされることはなかなかないとのことで、今回の新製品が上沼さんのお墨付きをいただいたことに「相当すごいことですよ！」と驚いていました。

さらに今回、通天閣観光株式会社様のご厚意で、本商品が多くの人々に愛されるようにと、会場に「願いが叶う」と言われている「二代目ビリケンさん」が登場。てつじさんも見慣れたビリケンさんと上沼さんの等身大パネルが並べられていると聞いて思わず「上沼さんは神様ではないですからね！ 上沼さんの足の裏触っても、いいこと起きませんから」と驚いている様子でした。



くてつじさんのソースへのこだわりが爆発し思わず「たこ焼きはソースありきの具材ですから！」>

普段から作るたこ焼きにも多くのこだわりがあるというてつじさん。具材には”小エビ、桜エビ、アサリ、貝ひも”など、一般的なたこ焼きには入れない具材なども一緒に作られている一方で、ソースの重要性を力説し、「最後結局、ソースが締めてくれんと、これは全部バラバラになりますの。」とたこ焼きのソースへのこだわりを披露しました。また、ミツカンの関西にゆかりのある社員 100 人に聞いた調査からは多くのたこ焼きあるあるが集まり、関西人は一家に一台たこ焼き器を持っているというあるあるには、過去のロケで「街の人に『たこ焼き器ありますか？』って聞いていったんですよ。百発百中、全員ありました」と共感の声が上がりました。

さらに、てつじさんの粉もん愛を試すべく、「大阪粉もんクイズ」も実施。順当に正解を進める中、最終問題はまさかの上沼さんに関する問題が出題。絶対間違えたくない問題に頭を抱えるてつじさんの様子が見られました。



＜上沼恵美子さんからコメント動画が到着！

てつじさんが商品を実際に試食し思わず「やりましたねミツカンさん！」>

イベントの後半では、本商品にお墨付きをいたしている上沼恵美子さんからのコメント動画を放映。ご自身の問題が出題されていることを知っている上沼さんからの「ちゃんと答えてくれましたでしょうね」とのコメントに、クイズに正解したてつじさんがホッと胸を撫で下ろす姿も。動画内では実際に上沼さんが本商品を試食しながら、「これはすごい」とおいしそうに伝える姿もありました。

そして、いよいよ会場ではてつじさんが本商品を実際に試食。味の達人であると自他ともに認められているてつじさんも「カメラ撮ってる場合やないですよ！やりましたね、ミツカンさん！新しいジャンルの調味料ができたなと思っております。ソースでもポン酢でもない、『粉もんソース』が今出来上がりました！」と本商品を気に入ったご様子。上沼さんに続き、てつじさんからもお墨付きをいただくことができました。



イベントの最後には「ミツカンさんの想いが味に乗っていて関西への、ソースへのリスペクトを感じました。また次、新しいソースができたらぜひシャンプーハットでつじによろしくお願ひします！」と、本日から発売となる「大阪無限粉もんソース by 味ぽん」への思いを語りました。

本商品を 2 点購入するとオリジナルノベルティをプレゼントするご購入特典企画を開催

「大阪無限粉もんソース by 味ぽん」の発売開始にあわせ、2月18日(水)～2月20日(金)の期間限定で、JR 新大阪駅にて本商品を 2 点購入すると、オリジナル味ぽんキーホルダーをプレゼントするご購入特典企画を実施します。この機会に是非ご購入下さいませ。

＜企画概要＞

- ・期間: 2月18日(水)～2月20日(金) 10時～17時
- ・店舗: PLUSTA 新大阪幹線中央改札内
- ・特典内容: 「大阪無限粉もんソース by 味ぽん」を 2 点購入で、
味ぽんキーホルダープレゼント

※キーホルダーは、各日の予定配布数量が無くなり次第終了となります。

※上記時間帯のうち、購入特典企画を一部実施していない場合があります。

※ご来店には東海道新幹線新大阪駅の入場券または有効な乗車券類が必要です。



なお、本商品は「PLUSTA Gift 新大阪幹線南改札内」でも販売しておりますが、ご購入特典企画は「PLUSTA 新大阪幹線中央改札内」のみでの実施となります。

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。

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」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

「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

＜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/>