

# ミツカン「味ぽん®」は11月10日で55歳！

～鍋の新しい楽しみ方「チャレぽん™」を提案&Twitter キャンペーン実施！～



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)が販売する味ぽんは、1964年11月10日から発売し、本年11月10日(日)で55歳となります。ミツカンは、味ぽん誕生のきっかけとなった「鍋」の新しい楽しみ方「チャレぽん™」を提案し、12月9日(月)まで「Let's チャレぽん！キャンペーン」を実施いたします。また味ぽん55周年特設サイト([https://www.mizkan.co.jp/ajipon/55th\\_anniversary/](https://www.mizkan.co.jp/ajipon/55th_anniversary/))も公開しております。ミツカンは「鍋」の新しい食べ方の提案を通し、楽しく豊かな食生活に貢献してまいります。

## ■「チャレぽん」とは？



「チャレぽん」とは、好きな食材を味ぽんと合わせて、新しい味ぽんにチャレンジ！自分好みの味ぽんにアレンジして、自由に楽しく鍋を食べていただくご提案です。例えば、味ぽんに粉チーズで洋風に、ねぎ+たまごで和風に、長ねぎ+ごま油で中華風に、その他味ぽんにパクチーと赤とうがらしなど、お好みでいろいろな新しい味をお楽しみください。

## ■「Let's チャレぽん！キャンペーン」について



味ぽんと好きな食材を合わせた新しい味ぽんのアレンジをTwitterにて応募いただくキャンペーンです。

応募いただいた方の中から抽選で55名様に、チャレぽん審査委員会より「公式チャレぽん認定証」と「味ぽんファミリー」をプレゼントいたします。皆様のチャレぽん投稿、お待ちしております！

※味ぽんファミリー:「味ぽん・味ぽんMILD・ごまぽん・たまねぎぽん」の4種類セット

### 「Let's チャレぽん！キャンペーン」応募方法

応募期間	10月25日(金) 11:00 ~ 12月9日(月) 10:59
応募方法① チャレぽんを考えて	<ol style="list-style-type: none"> <li>「チャレぽん」Twitterアカウント(@challepon)をフォロー</li> <li>「チャレぽんにしてみたい食材」に「@challepon」+「#チャレぽん」をつけて投稿する</li> </ol>
応募方法② チャレぽんを選んで	<ol style="list-style-type: none"> <li>「チャレぽん」Twitterアカウント(@challepon)をフォロー</li> <li>下記のおすすめチャレぽんから1つを選んでツイートする ①ねぎたまぽん(ねぎ+たまご) ②担々ぽん(ごまだれ+ラー油) ③梅しそぽん(梅+しそ)</li> </ol>

## ■味ぽんの誕生と開発



### ぽん酢<味つけ>(1964年)



## 味ぽん(現在)

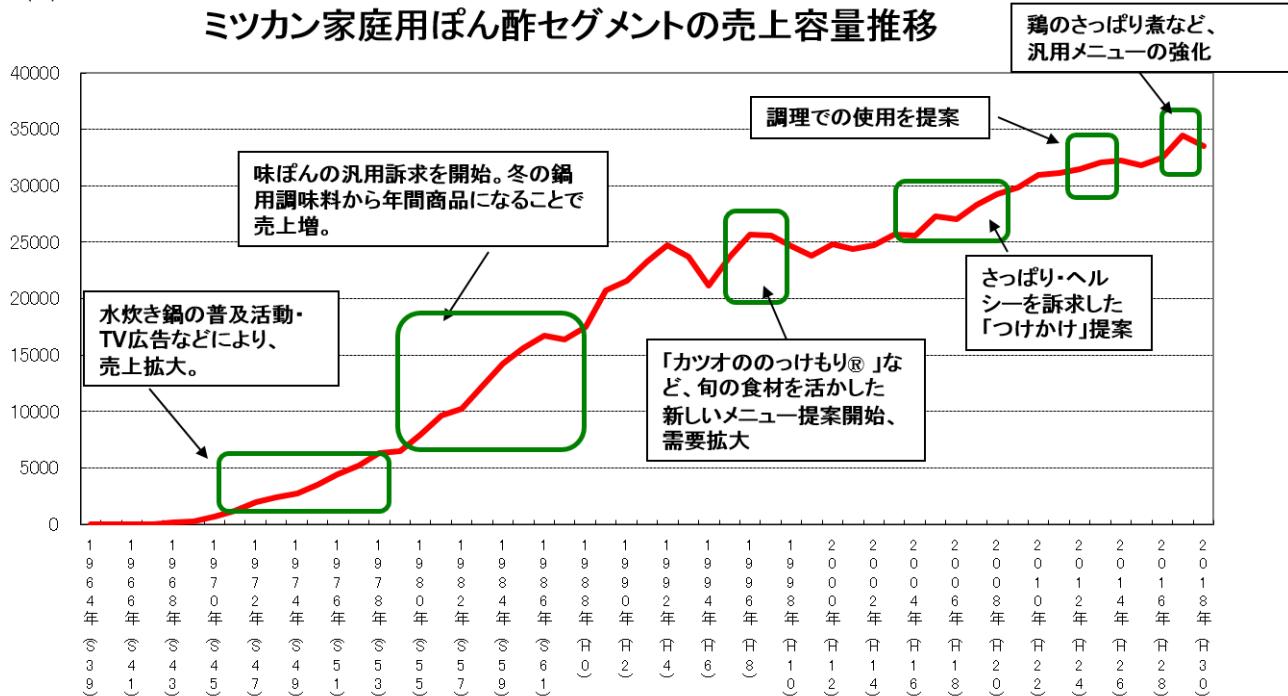
今では、鍋のみならず幅広い料理に使われる味ぽんですが、最初は鍋調味料として開発されました。

7代中埜又左工門が、取引先との宴会に出席した時、「博多水炊き」と一緒に出てきたぽん酢のあまりの美味しさに魅了されたのです。「なんとか全国の家庭でも、この料亭のぽん酢のような鍋用調味料を味わって欲しい」と思いたち、「鍋専用調味料」の開発が始まりました。そして 1964 年に、「ミツカン ぽん酢<味つけ>」が関西で試験的に販売され、1967 年秋には「ミツカン 味ぽん酢」に名前を変えて、全国で発売されることになりました。

#### ■ミツカン家庭用ぽん酢セグメント 55年の成長

味ぽんを含むミツカンのぽん酢セグメントの売上は、これまで様々なメニューを提案することで、55年にわたり成長してまいりました。

单位:出荷容量  
(kl)



## ■味ぽんメニュー提案の歴史

1964年～	<p><b>■「ミツカン ぽん酢×味つけ」誕生</b></p> <p>「専門店の味をご家庭に」というコンセプトから、それまで関東ではあまり食べられていなかった鍋メニュー“水炊き”を提案しました。市場や店頭での試食販売を中心に継続的な提案を行い今では“水炊き”というメニューが全国に普及しました。</p>
1980年代	<p><b>■味ぽんの大ヒットは主婦の知恵から</b></p> <p>主婦への調査から、味ぽんは西日本では夏場でも様々なメニューに使われていることが分かりました。1983年から「おろし焼肉」「餃子」「おろしハンバーグ」などのメニュー提案を実施。その結果、冬だけの鍋専用調味料から年間を通して使われる調味料になりました。</p> <div data-bbox="441 682 695 878"> </div>
1990年代～ 2000年代	<p><b>■味ぽんの旬の素材を活かしたメニュー提案</b></p> <p>「大皿を囲んで家族みんなで」「たんぱく質と野菜をバランスよく」「お手軽・簡単で豪華に」というコンセプトから開発されたメニューが、今では定番の「かつおののつけ盛り」。2000年代は、「冷奴」「おひたし」など塩分控えめのメニューを提案しました。</p> <div data-bbox="441 1064 695 1260"> </div>
2010年代	<p><b>■さっぱりおいしい！味ぽん1本で味が決まるメニュー提案</b></p> <p>2013年から、炒めものなど、味ぽん1本でできるフライパンクッキングを提案し、調理の味付けに使う調味料としても使用されるようになりました。</p> <p>2016年、味ぽんと水1:1で煮るだけで、さっぱりおいしく食べられる「さっぱり煮」が人気メニューになりました。</p> <div data-bbox="441 1507 695 1686"> </div>
2019年	<p><b>■味ぽん55周年！「Let's チャレぽん！キャンペーン」で新しい鍋の楽しみ方を！</b></p> <p>鍋調味料からスタートし、つけかけ調味料や調理の味付けにもなった味ぽんは、おかげさまで55周年を迎えました。「Let's チャレぽん！キャンペーン」を通じて、味ぽんの原点である鍋を自由に楽しく食べていただく提案をいたします。</p>