

『いいこと酢ソースタイプ』『いいこと酢ケチャップタイプ』新登場！ ～さっぱりおいしい“大人のソース・ケチャップ”で、3つの健康対策～



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、2月14日(金)より「いいこと酢ソースタイプ」「いいこと酢ケチャップタイプ」を新発売いたします。毎日の食生活に取り入れやすい「さっぱりおいしい味わい」が特徴の大人のソース・ケチャップで、手軽に3つの健康対策をすることができます。

商品概要

「いいこと酢ソースタイプ」「いいこと酢ケチャップタイプ」は、毎日の食生活は変えずに、さっぱりおいしく3つの健康対策ができる、機能性表示食品の調味酢です。機能性関与成分の酢酸をリッチに配合しているので、好きなものをいつも通り食べながら健康対策ができます。

【届出表示】

本品には酢酸が含まれます。酢酸には血圧が高めの方の血圧を下げる機能、日常生活で生じる運動程度(5～6METs)の一時的な疲労感を軽減する機能、肥満気味の方の内臓脂肪を減少させる機能があることが報告されています。

■いいこと酢ソースタイプ

いつものソースと同様にご使用頂けます。スパイス・野菜・果物・お酢を独自技術でブレンドしており、スパイスのコクと食が進むさっぱりとしたおいしさが楽しめます。トンカツなどの揚げ物につけたり、お好み焼きやカレーにかけて使用でき、幅広いメニューと相性抜群です



■いいこと酢ケチャップタイプ

いつものケチャップと同様にご使用頂けます。トマト・野菜・お酢を独自技術でブレンドしており、トマトの旨味と食が進むさっぱりとしたおいしさが楽しめます。ポテトフライなどの揚げ物につけたり、オムレツやピザトーストにかけて使用でき、幅広いメニューと相性抜群です。



商品開発背景

食に関する志向の中で「健康志向」は伸張傾向にあります。中でも具体的な健康機能を示した「機能性表示食品」市場は大幅に伸張を続けておりました。一方、お酢は「何となく健康にいい」イメージはあるものの、「具体的にどう健康にいいか」についてはあまり知られていないという課題がありました。

メニュー領域の中で、「ソース」や「ケチャップ」をよく使用する洋食メニューは伸張傾向ではあるものの、健康を気にして食べているメニューが多い状況でした。また、ソースやケチャップはおいしいイメージは高いものの、健康イメージが低い状況でした。こうした背景から、ソースやケチャップのように使用でき、さっぱりおいしく3つの健康対策ができる、「いいこと酢シリーズ」には機会があると考え、開発に着手しました。

商品開発者コメント

「食で健康対策したいけど、おいしさ優先だから中途半端で、いつもの食生活を変えきれない。」こんな思いを持っている方を少しでもサポートしたいと考え、いいこと酢シリーズの開発を始めました。

開発する上で特に苦労したのは、機能性関与成分である酢酸をリッチに配合しながらも、普段家庭で使っているソースやケチャップと同じように使えることの実現です。これをお酢に長年向き合い続けてきた技術力を活かし、ミツカン独自の特許原料なども使用しながら、目指した味わいを実現することができました。

いいこと酢シリーズは、さっぱりしたおいしさが特徴で、特に揚げ物などのこってりとしたメニューと相性抜群です。一人でも多くの方の、毎日の「おいしさ」と「健康」の手助けになればとても嬉しいです。

(マーケティング企画1部 石渡 皓介)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
いいこと酢ソースタイプ	240ml	409円
いいこと酢ケチャップタイプ	240ml	409円

■発売日

2025年2月14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/>