

ご当地食材や名産にフォーカスした「ご当地味ぽん」プロジェクト始動 ～味ぽん®発売から 60 周年を機にスタート。第一弾は宇都宮餃子®とコラボレーション～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役兼 CEO:吉永智征、以下ミツカン)は、7 月 19 日(金)より「味ぽん」ブランドの新シリーズとなる「ご当地味ぽん」プロジェクトを始動し、同日に第一弾となる「味ぽん for 宇都宮餃子」を新発売します。同日に味ぽん公式 X(旧 Twitter)にてプレゼントキャンペーンも実施予定です。

「ご当地味ぽん」プロジェクト始動の背景

「味ぽん」ブランドは、1964 年に発売を開始し、今年で 60 周年を迎えます。これまで日本全国津々浦々お使いいただいていた味ぽんブランドが、日本の各地域に根差した食文化を“もっと美味しく”“もっと多くの人にお届けする”方法は無いかと考え、新しい需要創造と地域活性化に貢献する新シリーズとして始動しました。今後も様々なエリアのご当地食材や名産品にフォーカスした新商品を順次展開していきます。

「ご当地味ぽん」シリーズ第一弾は「for 宇都宮餃子」

ぽん酢と餃子の相性は大変良く、春夏においてぽん酢が使われるメニューの第一位は餃子です(※)。「味ぽん」は「宇都宮餃子祭り」に毎年協賛しており、宇都宮餃子会の皆様とは昔からご縁がありました。街をあげて餃子を盛り上げておられる中、ミツカンとしても応援したいと考え、宇都宮餃子ならではの特徴を理解し、宇都宮餃子に特化した「味ぽん」を作ることで、「味ぽん」としても新しい価値提供が可能となり、それにより地域貢献ができるのではないかと考えました。宇都宮餃子会様からも快諾を得られたため、“ともに”商品開発を進めることとなりました。



(※)出典:ミツカン調べ 2022 年春夏 過去 6 か月間ぽん酢使用メニュー n=2,936

【宇都宮餃子について】

宇都宮に餃子が広まったのは、1950年代。諸説ありますが、宇都宮市内から中国へと出兵した陸軍第14師団が、帰国の際に本場の餃子を持ち帰ったのがきっかけと言われています。

1991年には「宇都宮餃子」というワードが宇都宮餃子会によって商標登録されて、多くの店舗が加盟しました。現在はその数が100軒以上にも及び、市内はもちろん市外でも宇都宮餃子が食べられます。

＜宇都宮餃子の特徴＞

○栃木での生産量が多いニラと、しょうがを使用しているため、
香味が強い。

○水餃子を、焼き餃子と同じものを使用することが多く、
お店での提供割合は、焼餃子7割、水餃子3割。

※宇都宮餃子の水餃子は、スープではなくお湯で茹でることも多い。



新商品「協同組合 宇都宮餃子会監修 味ぽん for 宇都宮餃子」について

おなじみの「味ぽん」をベースに、ニラやしょうがの香味感のある「宇都宮餃子」をとにかく美味しく楽しめるような、お酢やしょうゆ、かんきつ果汁を吟味してブレンドしました。唐辛子・黒胡椒・山椒を使用した特製ラー油のあとひく辛さもお楽しみください。

＜商品特徴＞

○粕酢使用

香味感の強い餃子をさっぱり食べて頂くため、醤油感、旨味を抑え、お酢を多めに配合しています。お酢は粕酢も活用することで、ツンツンしないマイルドな酸味を実現。

○しょうゆのブレンド

宇都宮餃子特有の水餃子で、味が薄まった際の味の後のびを意識し、3種類のしょうゆをブレンド。

○特製ラー油原料開発

唐辛子、山椒、ブラックペッパーをブレンド。

宇都宮餃子の味を引き立たせながら、辛味と痺れで物足りる味わいになる、特製ラー油を開発。



＜商品詳細＞

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
味ぽん for 宇都宮餃子	200ml	750円

<発売日>

2024年7月19日(金)

<商品販売場所>

関東エリアの一部高速道路サービスエリア、パーキングエリア、「来らっせ」(本店・パセオ店)のみでのお取り扱いとなります。(順次拡大予定)

◆「ご当地味ぽん」商品ページ

<https://www.mizkan.co.jp/ajipon/jimoto-ajipon/>

「味ぽん for 宇都宮餃子」開発担当者からのコメント

ご当地味ぽんシリーズを企画するに当たり、単なる味種違いでなく、地元の人や土地、文化などとも繋がりを、地元の味わいを尽くせるような提案をして、地元の方に愛されるような商品になってほしいと思い、進めてまいりました。今回は、宇都宮を何度も訪問し空気を感じ、また宇都宮餃子を30種類以上試食、特徴を研究し、商品開発を進めました。

監修頂いた宇都宮餃子会・鈴木様と餃子マニア・塚田様には、何度も試作品をご確認いただき、大変感謝しております。のべ150通り以上の組み合わせを検討し、宇都宮餃子のおいしさを引き立てる、特別な味ぽんを開発することができました。

既に第二弾以降も構想しておりますので、今後のご当地味ぽんの展開にもご期待ください。次はあなたの地元に伺うかもしれません！

(マーケティング企画1部 調味料2課 主任 田中 史恵)

味ぽん公式 X(旧 Twitter)でのキャンペーン実施について

7月19日(金)より、味ぽん公式 X(旧 Twitter)にて、「味ぽん for 宇都宮餃子」(1本)と、「宇都宮餃子」(冷凍餃子約5人前/1箱)が当たるキャンペーンを実施します。奮ってご応募ください。

<企画概要>

実施期間:2024年7月19日(金)12:00~7月26日(金)23:59

応募方法:①「味ぽん」公式 X(@ajipon_mizkan)と宇都宮餃子会公式 X(@Gyozakai_u)フォロー

②「#味ぽん for 宇都宮餃子」を付けてキャンペーンに関する投稿を引用リポスト

景品:「味ぽん for 宇都宮餃子」(1本)と、「宇都宮餃子」(冷凍餃子約5人前/1箱)

※企画の内容、時期は変更になる可能性があります。

「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 60 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、現在ではおろし焼肉・焼魚・餃子・冷奴など、「つけて」「かけて」幅広くお使いいただける「ニッポンのさっぱり味」調味料として今日にいたります。

◆「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」の 60 周年施策の他、「味ぽん」に関する最新の情報や、中の人への思い付き企画など随時更新中です。

https://twitter.com/ajipon_mizkan

「協同組合 宇都宮餃子会」について

協同組合宇都宮餃子会は、餃子を通じた地域活性化と餃子文化の普及振興を目指し設立された、日本で唯一の“餃子”協同組合です。

<主な組合事業>

1. 組合直営店「来らっせ」2 店舗(本店・パセオ店)による共同販売事業の運営管理
2. 「宇都宮餃子祭り」等のイベント運営管理
3. テレビ・ラジオ・新聞・雑誌・SNS などによる広報宣伝活動
4. 組合員の研修及び福利厚生事業
5. 登録商標「宇都宮餃子」の管理
6. 宇都宮餃子を通じた宇都宮市および栃木県内の観光振興等

「宇都宮餃子」は宇都宮市の地域文化として着実に根付いており、「宇都宮市観光動態調査 2018(調査主体:宇都宮市)」によると、入込客数が約 15,126 千人のうち餃子を食べた方は 56.8%、餃子に興味のある方は 76.6%、餃子のまちのイメージがある方は 93.6%という結果が出ています。

また、「地域ブランド調査 2019(調査主体:株式会社ブランド総合研究所)」内の“ご当地グルメ認知度ランキング”では宇都宮市が 1 位となりました。

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/>