

2025年2月10日

大東食研 2025年春夏商品

「万能ぽん酢 塩こうじにんにく」新発売

すりおろしにんにくの香り・辛みがクセになる万能調味料

大東食研株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：溝真二）は、2025年2月より「万能ぽん酢 塩こうじにんにく」を出荷いたします。

昨年春に発売した「万能ぽん酢 塩こうじレモン」の第2弾商品です。香りの強さにこだわって選定したにんにくに醤油や塩こうじなどの旨味を合わせた、お肉料理によく合う味付けぽん酢です。

● 商品概要



左：360ml 右：500ml

・2025年2月10日より出荷

商品名	JANコード	容量	参考小売価格	賞味期間
万能ぽん酢 塩こうじにんにく	4901924203040	360ml	398円	1年
	4901924202838	500ml	498円	

● 開発経緯

「万能ぽん酢」シリーズは、塩こうじのまろやかさと粒感、どんな料理にも合う万能さを活かした味付けぽん酢です。2024年春には、レモンの爽やかな香りと玉ねぎの粒々食感に塩こうじを掛け合わせた「万能ぽん酢 塩こうじレモン」を発売いたしま

した。シリーズ第2弾では、近年再注目されているにんにくを使用した、「万能ぼん酢
塩こうじにんにく」を発売いたします。

特有の香りと辛み、後引く旨味が特長で料理の風味付けに活用されるにんにくは、
新型コロナウイルスの流行があった2020年以降人気が高まっています。2023年の調
査(※)でも「もっと提供してほしい味」として、ガーリック/にんにくが男女ともに
TOP5に選出されました。そんな最近のトレンドであるにんにくにフォーカスし、塩こ
うじと掛け合わせた味付けぼん酢を開発しました。

● 商品特長

粗めにすりおろしたにんにくを醤油にブレンドした、にんにくの香り・辛みがクセ
になる味わいです。また、醤油・塩こうじ・かつお節・昆布が絡み合った旨味がお肉
のおいしさを引き立てます。焼肉等に、思わず2度掛けしたくなる万能ぼん酢です。

たっぷり使える500mlとお手軽サイズの360mlの2種類での展開です。

・ レシピ例



★冬は鍋料理のつけだれとしてお使いいただくのもおすすめです。

その他にもハンバーグや手羽煮などの肉料理、パスタ、きゅうりの和え物など様々な料理にご活用いただけます。

● 開発者コメント

全国の「塩こうじ」「にんにく」ファンの皆さま、大変お待たせいたしました。

今製品は、ニーズが高まっている「にんにく」をたっぷり使用しながらも「塩こう
じ」を加えることでまろやかな後味を実現したぼん酢です。

開発段階では、香りの強いにんにくの産地を選定する、全体のバランスが良くなるように塩こうじの添加割合を調整する、等の試行錯誤を行うことで、にんにくの「香り」を活かしつつ、後味はまるやかでにんにくと塩こうじの繊維感・粒感たっぷりのぼん酢に仕上げる事が出来ました。

栄養面では、塩こうじに含まれる「ビタミンB1」にはエネルギー代謝を助ける働きが、にんにくや玉ねぎなどに含まれる「アリシン（香気成分）」にはビタミンB1の吸収率を高める働きがあると言われています。

味覚的にも栄養的にもベストマッチな「にんにく」と「塩こうじ」のマリアージュをぜひ一度お楽しみ下さい！

(研究所 研究開発グループ 藤原嵩思)

(※) 2023年「サカーナジャパン CREST®」調べ (調査月：2023年1月～10月)

<https://news.nissyoku.co.jp/restaurant/hayashi20240226112558573>

大東食研は「品質 創造 挑戦」にもとづき、安心安全な『美味しいプロの味』を調味料で実現していきます。

- 本件に関するお問い合わせ

下記ホームページよりお問い合わせください。

HP : <https://daitoh-shokken.co.jp/>