

2026年3月30日

大東食研 2026年春夏商品

「おうちご韓だれ ヤンニョム風甘辛だれ／ プルコギ風醤油だれ／タッカルビ風辛旨だれ」

新発売

ご飯によく合う！お肉と合わせるだけで韓国料理の味が簡単に決まるたれ

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、2026年3月より「おうちご韓だれ」シリーズ3種を出荷いたします。

- 商品概要



商品名	JAN コード	容量	参考小売 価格	賞味期間	出荷日
おうちご韓だれ ヤンニョム風甘辛だれ	4901924203521	430g	458 円	13 か月	2026 年 3 月 1 日
おうちご韓だれ プルコギ風醤油だれ	4901924203507	410g			
おうちご韓だれ タッカルビ風辛旨だれ	4901924203514	390g			

● 開発経緯

近年、家庭内における「時短」「手軽さ」へのニーズはより一層強まっています(※1)。また、外食や SNS で話題の味を自宅で手軽に再現したいという需要も高く(※1)、特に 2025 年から続く「韓国料理」ブームは 2026 年も継続し、韓国料理専門店の増加やおうちでも簡単に韓国料理が楽しめる再現レシピに注目が集まると言われています(※2)。

一方で、食肉価格の高止まりを背景に、消費者の間では比較的安価な豚肉や鶏肉への需要シフトが進んでいます(※3)。

本シリーズは、中高生など食べ盛りのお子様を持つご家庭の「料理は簡単に済ませたいが、手抜きだとは思われたくない」という想いに応えるべく開発いたしました。日本人の主食である「ご飯」に合う味をコンセプトに、肉野菜炒めの味付けとして使用するだけで家族全員が満足できる韓国だれとして提案いたします。

● 商品特長

本場韓国の独特な風味が苦手な方でも、美味しく楽しめる味わいです。

ヤンニョム風甘辛だれは、甘さの後にくる辛さがクセになります。プラスひと手間でヤンニョムチキンも作れます。プルコギ風醤油だれは、醤油ベースに果汁の甘みを加えたたれでご飯が進みます。プラスひと手間でプルコギも作れます。タッカルビ風辛旨だれは、唐辛子におろしにんにく・おろししょうがを加えたパンチある味わいです。プラスひと手

間でチーズタッカルビも作れます。

● 開発者コメント

「料理は簡単に済ませたいが手抜きだと思わせない」をテーマに、日本人の主食のご飯との相性が抜群なたれ3種類を開発しました！2026年もブームが続くと予想される韓国料理から、ヤンニョム・プルコギ・タッカルビを選定。本場の強い個性をそのまま再現するのではなく、日本人の味覚に合うよう調整しました。

開発段階では、ヤンニョム風甘辛だれとタッカルビ風辛旨だれは同じ甘辛系でも味が似通わないよう何度も試作を重ね、異なる個性を持たせています。プルコギ風醤油ではりんご果汁や洋梨果汁の2種類を使い、フルーティーなものにしつつパンチのある味わいに仕上げました。

全体的に濃いめの味になっており、野菜やお肉を使用して炒めたりできるので食べ盛りのお子様にぴったりな一品が作れます。プラスひと手間で韓国料理が出来上がります。ぜひ一度お楽しみ下さい！

(研究所 研究開発グループ 杉崎タミレスユカリ)

(※1) 2025年「PR TIMES」掲載記事（提供元：クラシル株式会社、記事公開：2025年12月16日）

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000429.000019382.html>

(※2) 2025年「Nadia株式会社」掲載記事（記事公開：2025年11月28日）[https://nadia-](https://nadia-corp.co.jp/news/2025_11_28/)

[corp.co.jp/news/2025_11_28/](https://nadia-corp.co.jp/news/2025_11_28/)

(※3) 2025年「食料醸界新聞（note版）」掲載記事（記事公開：2025年6月16日）

https://note.com/sjpress/n/n02535d6aaa33?sub_rt=share_sb

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

大東食研株式会社 TEL:0120-994-901

受付時間は土・日・祝日を除く 平日の午前 9:00～午後 5:00 迄

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