

2026年3月30日

大東食研 2026年春夏商品

「万能ぽん酢 塩こうじにんにく」

リニューアル発売

もっとにんにくの香りとうま味がクセになる！お肉によく合う万能ぽん酢

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1日より「万能ぽん酢 塩こうじにんにく」をリニューアルし出荷いたします。

- 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
万能ぽん酢 塩こうじにんにく	4901924203620	360ml	348円	13か月	2026年 3月1日
	4901924203613	500ml	498円		

● 開発経緯

近年、健康意識の高まりに伴い、免疫力向上や疲労回復が期待されるにんにくへの需要が拡大しています（※1）。2025年の調査でも、「にんにく」フレーバーを今後食べたいと答えた人が多くなってきていると分かっています（※2）。また2026年の食トレンドとして、我慢せずに「ちょっとした調整」で食生活を楽しむ「ギルティフリー（精神的ヘルパ）」や、定番メニューに一工夫加える「進化系メニュー」が注目されています（※3）。

本商品はこうした背景を受け、既存商品の良さは継承しつつにんにく本来のうま味を最大限に引き出した「進化系ぽん酢」としてリニューアルいたしました。

● 商品特長

すりおろしにんにくを醤油にブレンドした、にんにく特有の力強い香りと辛みがクセになる味わいです。醤油、塩こうじ、かつお節、昆布の4つの旨味が複雑に絡み合い、お肉本来のおいしさを最大限に引き立てます。

商品リニューアルに伴い、にんにく原料の一部に日本最大の産地である青森県産のブランド品種「福地ホワイト種」を採用しました（※4）。従来品に比べ、にんにくの風味がより感じられる味わいになりました。

焼肉やハンバーグといった肉料理だけでなく、かつおのたたき、冷奴、サラダのドレッシング代わりまで、これ一本で味付けが完成する万能調味料です。

● 開発者コメント

ご好評頂いております「万能ぽん酢 塩こうじにんにく」が新たに青森県産にんにく（福地ホワイト種）を使用し、更に美味しくなってリニューアルしました。

おろしにんにくと塩こうじのあふれる具材感はそのままだけに、辛味が少なく、濃厚な甘みと旨味が特長の「青森県産にんにく（福地ホワイト種）」を使用することで、にんにくの風味を一層際立たせました。

（研究所 研究開発グループ 藤原嵩思）

（※1）2022年「農畜産業振興機構（alic）」掲載記事（記事公開：2022年07月28日）

<https://www.alic.go.jp/content/001210553.pdf>

(※2) 株式会社 ビー・エム・エフティー調べ「好きな風味・素材 Flavor Taste 2025」より（調査期間：2025年5月16日～5月22日）

(※3) 2025年「ミヨシ油脂（MIYOSHI MIRAI PLATFORM）」掲載記事（記事公開：2025年11月27日）

https://mmp.miyoshi-yushi.co.jp/nfl/feature/trend_2026_5keyword/

(※4) 「青森県産にんにく（福地ホワイト種）」をおろしにんにく内の15%使用しています。

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/>