

2026年3月30日

大東食研 2026年春夏商品

「生姜焼のたれ」新発売

お肉がもっと好きになる！手軽に生姜焼が楽しめる調味料

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、2026年2月より「生姜焼のたれ」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
生姜焼のたれ	4901924203545	400g	438円	13か月	2026年 2月1日

● 開発経緯

近年、物価高騰や生活スタイルの変化により、家庭内調理における効率化、いわゆる「タイパ（タイムパフォーマンス）」需要が全世代で定着しています。2024年の調査では、「料理をするのを面倒に感じる人は全体の約6割に達しているほか、「わが家の味」を持つ家庭は約1割であると分かっています（※1）。一方で、「平日の夕飯で食べたい肉料

理」に関する調査では「豚の生姜焼き」が1位に選ばれており、「短時間で作れるのにボリュームが出せる」「残ったらお弁当にも入れられる」点が支持されています（※2）。

こうした背景を受け、既存の「豚井のたれ」や「トンテキのたれ」に続くシリーズ拡張として、忙しい毎日でもお肉と合わせて簡単に調理できる「生姜焼のたれ」を開発しました。

● 商品特長

豚肉と一緒に焼き絡めるだけで、簡単に生姜焼が完成します。

きざみしょうが、おろししょうがの2種類のしょうがを使用することで、しょうがの香りと味をしっかりと楽しめます。また、りんごピューレのフルーティーな甘みと深いコクも特長です。

1本で味が決まるため、忙しい日の夕食や、食べ盛りのお子様向けのメイン料理を素早く作りたい時に最適です。

● 開発者コメント

バラエティ豊富なお肉用調味料シリーズに、「生姜焼のたれ」が加わります！

本醸造こいくち醤油をベースに、おろししょうがときざみしょうがの2種類の生姜を使用して、醤油の旨味と生姜の味・香り・食感をしっかりと感じていただけるように工夫しました。また、りんごピューレを加えてフルーティーな甘味にし、コクを残しつつもしつこくない味わいに仕上げました。

ご飯がすすむ甘辛い味なので、中高生の食べ盛りのお子さんを持つご家庭にはピッタリだと思います。お肉を焼いてたれを絡めれば完成する簡単調理なのに、そうは思えないワンランク上のひと味違った生姜焼に仕上がります。ぜひ大盛りご飯片手に召し上がってください！

(研究所 研究開発グループ 酒井里恵)

(※1) 2024年「電通 食生活ラボ」調べ（記事公開：2024年10月31日）

<https://www.advertimes.com/20241031/article479117/>

(※2) 2022年「PR Times」掲載（提供元：株式会社レビュー、記事公開：2022年5月21日）

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000116.000093294.html>

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/>