

調理時間 5 分で本格「麻辣湯」
少人数向けのアジア系鍋つゆ

菜館 小鍋の素
「麻辣湯の素」
8 月 10 日 新発売
「スンドゥブチゲの素」「参鶏湯の素」「ユッケジャンの素」
8 月 10 日 リフレッシュ

NEW



エスビー食品株式会社は、本格的な味わいと調理の簡便性を両立した 2 人前仕様のストレータイプ鍋つゆ「菜館 小鍋の素」シリーズより「麻辣湯の素」を新発売し、「スンドゥブチゲの素」「ユッケジャンの素」「参鶏湯の素」をリフレッシュします。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2026 年 8 月 10 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
菜館 麻辣湯の素	300g (2 人前)	5 × 4	230 円
菜館 スンドゥブチゲの素			
菜館 ユッケジャンの素			
菜館 参鶏湯の素	350g (2 人前)		

■商品の特徴

具材 2 つを用意して煮込むだけで、約 5 分で完成するストレートタイプの鍋つゆです。個々の嗜好やシーンに合わせた 2 人前仕様で、手軽に本格的な鍋メニューをお楽しみいただけます。

《麻辣湯の素》 新発売

鶏・豚白湯スープにんにくの濃厚な旨みを効かせました。
花椒、八角がふわっと香り、唐辛子の辛みが後を引く味わいです。用意する具材は、豚肉ときのこのみです。
春雨とお好みの具材（青菜、きくらげ、えびなど）を加えたアレンジもおすすめです。



《スンドゥブチゲの素》 味わいリフレッシュ

特徴であるあさりのだしのうまみを引き立てるとともに、蝦醬（シャージャン）※を加えることで、魚介のコクと奥行きのある味わいに仕上げました。用意する具材は、豆腐と卵のみです。
※小えびを塩漬けして発酵させた調味料です。



《ユッケジャンの素》 味わいリフレッシュ

ビーフだしに、コチュジャン、ラー油、赤唐辛子をバランスよく配合し、さらに豆板醬を加えることで、コク深い旨辛さを実現しました。ビーフエキスを増量することで味の厚みを高め、満足感のある味わいに仕上げました。用意する具材は、牛肉ともやしのみです。



《参鶏湯の素》 パッケージリフレッシュ

特製香味だしに高麗人参、栗、しょうがの風味豊かな香りと、なつめの優しい甘みを感じられる奥深い味わいです。用意する具材は、鶏肉と長ねぎのみです。

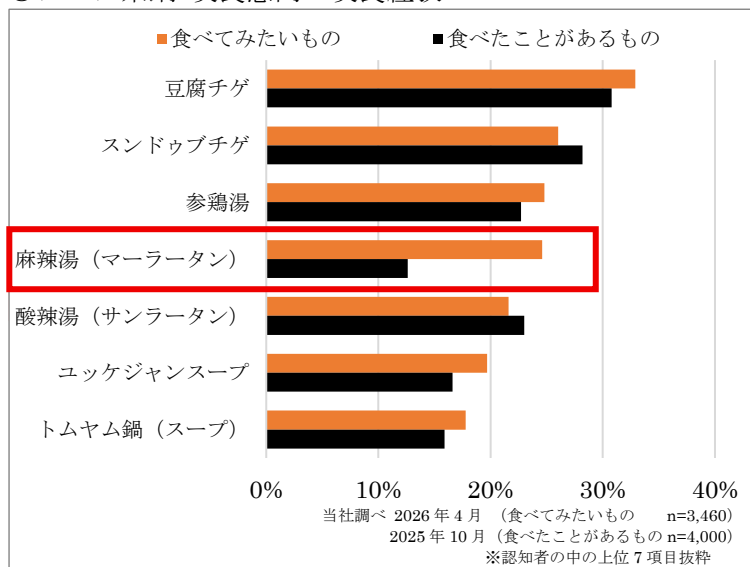


■商品化背景

・トレンド鍋メニュー「麻辣湯」に着目

アジア系鍋つゆの選択肢が多様化するなか、「麻辣湯」は専門店の増加などを背景に喫食意向が高まっている一方で、喫食経験はその約半数にとどまっており、意向と経験のギャップが大きいメニューです。家庭で手軽に楽しめる「麻辣湯」の提案により、市場拡大の可能性があると推察されます。

○アジア系鍋 喫食意向・喫食経験



手軽に楽しめる「麻辣湯の素」を発売し、アジア系鍋つゆのラインアップを拡充することで、市場のさらなる活性化を図ります。