

山梨に根付くご当地薬味の魅力を全国へ
ごまの香ばしさと唐辛子の鮮烈な辛み

「すりだね（ごま唐辛子）」

9 月 7 日 新発売



エスビー食品株式会社は、鮮烈な辛さと香ばしさが特長の、山梨県富士吉田市のご当地薬味「すりだね（ごま唐辛子）」を、いつものメニューに手軽に取り入れられるチューブタイプで新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2026 年 9 月 7 日
- ・商品仕様 :

品名	内容量	荷姿	希望小売価格 (税別)
すりだね（ごま唐辛子）	38g	10×10	140 円

■商品の特長

・富士吉田市で親しまれる「すりだね」の味わいを表現

2種類の赤唐辛子（乾燥・焙煎）をブレンドした鮮烈な辛みに、濃厚でコクのあるごま油を混ぜ合わせ、山椒や柚子の香り、味噌の旨みでアクセントを効かせました。うどん、鍋料理、おでん、焼肉、焼き鳥、ラーメン、餃子、味噌汁など、幅広いメニューにお使いいただけます。

本商品は、山梨県富士吉田市の食文化を発信する一般財団法人ふじよしだ観光振興サービスから、地域で親しまれているすりだねの味わいを表現した商品としてお墨付きをいただいています。



<鍋料理に>



<うどんに>



<鶏肉に>

・「すりだね」について

すりだねは、山梨県富士吉田市の郷土料理「吉田のうどん」や「ほうとう」に添えられるご当地薬味で、焙煎唐辛子とごまをベースに、柚子や山椒、味噌などを“すってタネのようにまとめた”調味料です。

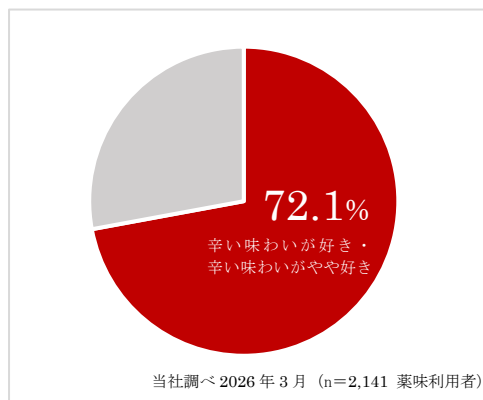
■商品化背景

・ご当地グルメへの関心と辛さニーズの拡大

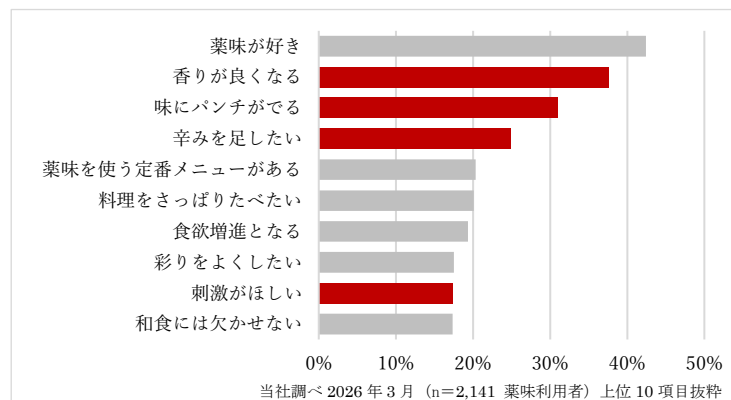
近年、アンテナショップや百貨店、スーパーでのご当地フェアを通じて、ご当地グルメや郷土料理など日本の伝統的な食文化への関心が高まっています。また、味覚トレンドとして「辛さ」へのニーズは拡大しており、薬味においても「辛さ」や「刺激」を求める傾向が見られます。

こうしたなか、ご当地ならではの味わいと辛みを日常的に取り入れられる調味料への関心は今後も高まり、食の選択肢をさらに広げていくことが期待されます。

○辛い味わいへの興味関心



○薬味を使用する理由



その地域ならではの味わいを手軽なチューブ調味料として提案することで、
ご当地薬味の魅力や食文化を全国の食卓に届けます。