

粗くきざんだ国産ゆず皮を配合！

いつもの料理をワンランクアップさせるこだわりの調味料

あら

「粗柚子こしょう」2024年8月12日(月)より新発売

さわやかな青唐辛子の香りと引き立つ辛さ、粗くきざんだゆず皮が放つ香りの余韻

ハウス食品株式会社は、チューブ入り調味料「粗柚子こしょう」を、2024年8月12日(月)からスーパーなどで発売します。「粗柚子こしょう」は、さわやかな青唐辛子の香りと引き立つ辛さ、粗くきざんだゆず皮が放つ香りの余韻が特徴です。冬の定番メニューである鍋を始めとした様々なメニューに合わせるだけで、味わいをワンランクアップさせることができます。内容量は40g、オープン価格（税別参考小売価格300円）。



表面



側面

■ 特徴

- (1) さわやかな青唐辛子の香りと引き立つ辛さ、粗くきざんだゆず皮を噛むと広がる香りの余韻が特徴です。
- (2) こだわりの柚子こしょうで、いつもの料理を手軽にワンランクアップさせることができます。

■ 開発ストーリー

① こだわり薬味で食卓をより豊かに。

コロナ禍をきっかけにご家庭での食事が増えている中、「いつもの料理にアクセントが加わり、食卓を更に充実させられるような、こだわりの詰まった薬味をお客様にお届けしたい！」と考えました。

そこで根強い人気のある「柚子こしょう」に着目。柚子こしょうは冬の定番メニューである鍋だけでなく、餃子、刺身、みそ汁、麺類など様々なメニューと一緒に味の変化を楽しむことができる万能薬味です。長年薬味の製品開発を行っているハウス食品の知識や経験を活かせば、お客様の食卓がより豊かになるような、こだわりの詰まった新しい柚子こしょうを生み出すことができる！と確信し、本製品の開発をスタートしました。

② 新しい薬味を見つけ出すことにワクワクする方へ。

柚子こしょうが好きな方はもちろん、新しい薬味を見つけ出すことにワクワクする方にぜひ試していただきたいです。

③ 粗くきざんだ国産ゆず皮を配合！味わいの変化を楽しんでいただける仕上がりに。

柚子こしょうは、地域や作り手ごとに異なった特色を持ち、こだわりが色濃く反映される調味料です。今回の製品は、発祥の地・九州エリアで親しまれている柚子こしょうの特徴である“辛さ・塩味”をベースとし、“ゆずの香りが後に続いていく”こだわりの味わいを実現するため、何度も配合を変え試作を繰り返しました。最大の特徴は、粗くきざんだ国産ゆず皮を配合しているところです。口に入れると青唐辛子のさわやかさをまず初めに感じ、続いて辛さや塩味が押し寄せ、最後に噛んだゆず皮が放つ香りの余韻を感じられるという味わいの変化も楽しんでいただけると嬉しいです。

■ 製品概要

- 製品名：「粗柚子こしょう」
- 内容量：40g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 300 円）
- 発売日：2024 年 8 月 12 日
- 発売地区：全国
- URL: https://housefoods.jp/products/catalog/cd_1,091862.html（8月7日公開予定）

もみじおろし、柚子こしょうがリニューアル！！
もみじおろしは大根おろしの食感や唐辛子の辛みをより感じられる味わいに。



裏面

表面

表面

裏面

【リニューアルポイント】

① 味覚風味改良：もみじおろし／40g

ベースとなる大根原料を変更し、大根おろしらしい食感や風味に改良。

さらに唐辛子の種類を増やし、唐辛子のピリッとした辛さや香りをより感じられるようリニューアルしました。

② パッケージ変更：もみじおろし／40g、柚子こしょう／40g

ご愛用頂いているお客様にも分かりやすい配色・文字に加え、シンプルかつ鮮度感のあるデザインにリニューアルしました。

表面では鍋をデザインしつつ、裏面には別メニューも掲載することで、年間を通じて味の変化を楽しめることを訴求

しております。もみじおろしは国産大根原料、柚子こしょうは国産柚子原料を 100%使用していることも

今回からパッケージに記載しました。

- 価格：希望小売価格 140 円（税別）
- 発売日：2024 年 8 月 12 日より順次切替
- 発売地区：全国

【報道関係各位のお問い合わせ先】

ハウス食品グループ本社広報・IR部 03（5211）6039（担当／竹下、伊藤、青木）

【お客様からのお問い合わせ先】

ハウス食品お客様相談センター 0120（50）1231