

世代を超えて40年以上支持されるソウルフード 赤穂市学校給食人気No.1メニューを完全再現 「鶏肉のレモン漬けのたれ」小容量タイプが2月20日より発売開始

赤穂の天塩を販売する株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、兵庫県赤穂市で40年以上親しまれ、圧倒的な人気を誇る学校給食メニュー「鶏肉のレモン漬け」の味を完全に再現した調味料「鶏肉のレモン漬けのたれ30g」を2月20日(木)より全国で販売開始します。



2020年より、赤穂の天塩の製造地である兵庫県赤穂市で40年以上提供されている学校給食メニュー「鶏肉のレモン漬け」の味を完全再現した調味料「鶏肉のレモン漬けのたれ」(75g)を赤穂市学校給食センター監修のもと発売しました。

発売以来、この5年間で累計約89万個(※)を販売し、多くの方に大好評をいただいています。(※2020年2月～2025年1月の累計販売個数)

しかし、発売当初はSNSキャンペーンを実施したものの、コロナ禍の影響で店頭での試食販売ができず、その味を伝えることが困難でした。商品の魅力を伝える機会が少なかったため、2024年から試食販売を本格的に開始。その結果、徐々に全国へ広がり、売上も伸びています。

アフターコロナとなる2025年には、赤穂のソウルフードともいえるこの味をさらに広めるため、従来品に加え、お求めやすい小容量タイプ(30g)を商品化しました。

鶏肉のレモン漬けとは

「鶏肉のレモン漬け」は、鶏の唐揚げにレモンの甘酸っぱい風味と醤油が香るたれを絡めた料理です。同様のメニューは全国各地にも存在し、新潟県燕市の「鶏肉のレモン和え」や、茨城県古河市の「からあげのレモン煮」など、唐揚げにレモン風味の甘辛いたれを絡めた給食が提供されています。

兵庫県赤穂市では、この「鶏肉のレモン漬け」はソウルフードとして市民に普及しており、スーパーのお惣菜や居酒屋のメニューにもなっています。

40年以上愛されている理由

長年愛されている理由として、以下の3つが挙げられます。

- ① 子供が大好きな甘辛い味付け
- ② 給食用に開発されたため、冷めてもおいしい
- ③ たれを絡めるだけで、簡単に味が決まる

上記の特徴から、「お子様がなかなかご飯を食べてくれない」といったお悩みを抱える全国のご家庭にも需要があると考え、ご家庭で簡単に学校給食の味再現できるたれを開発しました。給食の味を忠実に再現するため、赤穂市学校給食センターに監修を依頼。試作と試食を繰り返し、細部までこだわって完全再現しました。

商品概要

商品概要は以下の通りです。

商品名	鶏肉のレモン漬けのたれ 30g	
発売日	2025年2月20日	
容量・容器	30g アルミ袋	
標準小売価格	オープン	
購入先	全国のスーパー・量販店、オンラインショップなど	
賞味期限	1年	
JANコード	4901291070214	
原材料名	砂糖（国内製造）、醤油、レモン果汁、食塩／香料（一部に小麦・大豆を含む）	

調理の仕方

材料（1～2人前）鶏もも肉1枚、片栗粉 適量、本品 1袋

作り方



①鶏もも肉を一口大に切り、片栗粉を全体につけます。

②180℃に熱した油で3～4分揚げ、油を切り、ボウルに移します。

③②に本品をよく絡めて出来上がり。

☆お弁当にも使えます。

株式会社天塩について

社名 : 株式会社天塩
本社所在地 : 東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル
ホームページ : <https://www.amashio.co.jp/>

■お客様からの商品に関するお問い合わせ
株式会社天塩 03-3371-1521（代）



《本リリースに関するお問い合わせ》

天塩PR事務局 担当：マーケティング部 坂本
TEL : 0791-48-1737 FAX : 0791-48-8977 Email : rsakamoto@ako-kasei.co.jp