News Release

2026年1月6日 / マルコメ株式会社

さまざまな料理の”ちょい足し”にピッタリな旨辛い調理みそ

マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、肉や野菜との相性が良く、さまざまな料理に旨辛いアクセントを加える調理みそ「辛みそ」を3月上旬より全国で販売します。

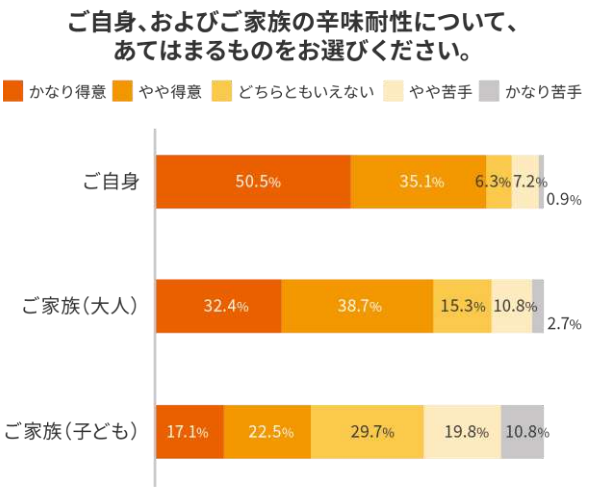
辛いだけではない、2種類のみそが引き出す旨辛さ

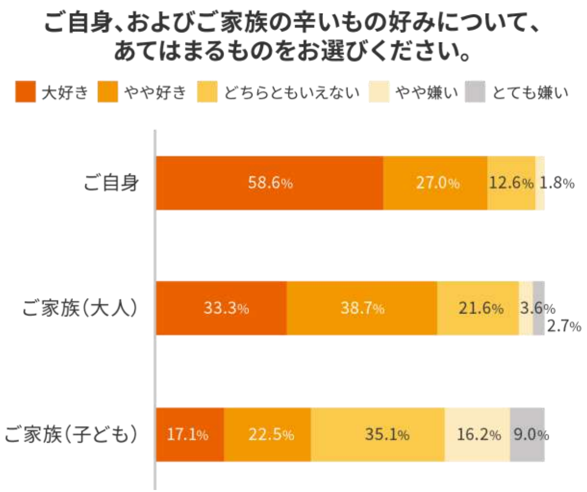
食欲増進やストレス発散を求めて支持されている辛い食品は、SNSでのブームもあり、夏場のトレンドとして多数の商品や、食品フェアが打ち出されています。一方、辛いだけの味は苦手な方も多く、旨みのある辛さが求められています。「辛みそ」は2種類の醤（ジャン）と唐辛子で、しっかりと辛味を出しながらも本みりんの甘さ、にんにくと生姜の黄金コンビで、インパクトのある味わいとクセになる旨辛さを実現。信州赤系みそと「プラス糀　生みそ　糀美人熟甘」の2種類のみそをブレンドし、コクのある旨辛みそに仕上げました。焼鳥や焼肉などの肉料理、チャーハンや野菜炒めなどの炒め物、ラーメンやビビン麺などの麺料理、鍋料理、生野菜のディップなど、料理の”ちょい足し”にぴったりです。

家族内の“辛さギャップ”問題を解決する「ちょい足し調味料」として
辛味が得意な大人にも高い満足度

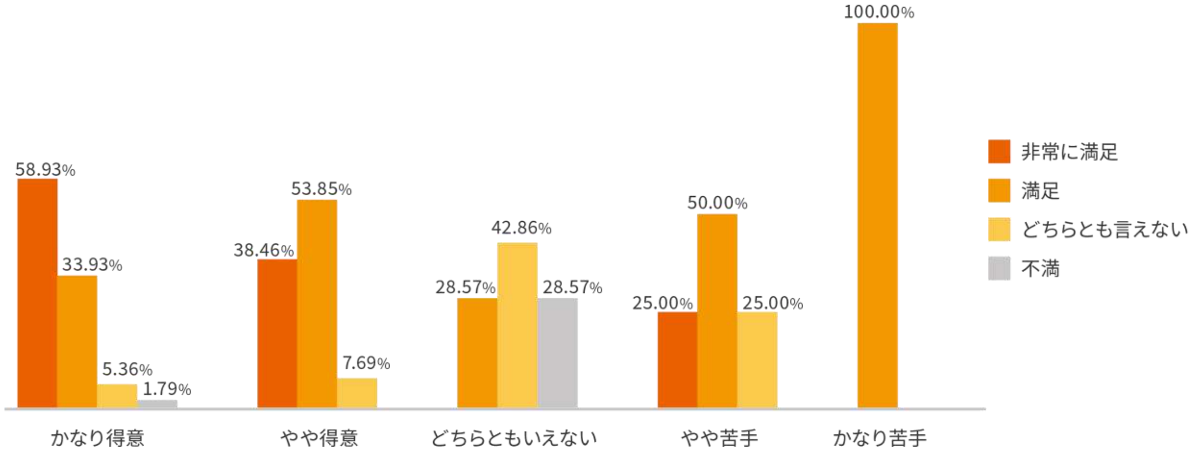
日本最大級の料理写真共有アプリ「Snapdish」（以下、スナップディッシュ）を運営するスナップディッシュ株式会社（所在地：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田　善）協力のもと、同アプリのユーザーを対象に発売前の「辛みそ」でテストモニターを実施しました。調査では高まる辛味トレンドの中で大人の辛味好意度は85%以上。一方、子どもは40%未満という結果となり、家族内の“辛さギャップ”問題が明らかになりました。この解決策として、ちょい足し調味料のニーズが高まり「辛みそ」は高い評価を受けています。辛味が得意な大人も高い満足度（かなり辛味に得意なユーザーの92.8%が非常に満足）を得るという結果となりました。

辛味に対する耐性と嗜好





クロス集計（辛さ耐性×味（辛さと旨みのバランス）の満足度）



［調査概要］
- 対象：新商品モニター120名中111名（回答率：92.5%）
- スクリーニング：子あり家族
- 期間：2025年11月15日～12月2日
- 方法：メールによるWebアンケート

商　品　概　要

辛みそ

●内容量：100g
●形態：スパウト付きパウチ
●賞味期間：6か月
●価格：オープン
●発売日：2026年3月上旬
●発売地区：全国

信州赤系みそと「プラス糀　生みそ　糀美人熟甘」の2種のみそでコクのある味わいに仕上げました。2種の醤（ジャン）と唐辛子の辛さに加え、本みりんの甘さとにんにくのパンチでクセになる旨辛さに。肉や野菜との相性が抜群で、いろいろな料理のちょい足しに使えます。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和、松田
お問い合わせフォーム

個人のお客様

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
（土・日・祝日・お盆・年末年始を除く）

marukome