

62年間愛され続ける「すしのこ」シリーズから待望の新商品！  
だしを効かせた“すし飯おにぎりの素” 「赤すしのこ」 新発売  
～おにぎりの新定番に～

1590年頃、豊臣時代から伝統と革新を紡ぐ醸造酢メーカー、タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野貴也、以下当社)は、ロングセラー商品「すしのこ」の新シリーズ「赤すしのこ」を2025年3月1日より全国にて販売いたします。ごはんに混ぜるだけで手軽に作れる、だしを効かせた“すし飯おにぎりの素”です。酢、だし、酒粕を絶妙なバランスで配合し、ほんのり色づいた見た目と、酸味や旨みが引き立つ奥深い味わいを実現。これまでになかった新しいおにぎり文化を提案します。



※イメージ図

## ■ロングセラー商品 すしのことは

パツとふりかけ、サツとまぜるだけで、簡単に美味しいすし飯ができあがる、世界初の粉末すし酢。パックご飯や残りご飯でもべたつかず、おいしいすし飯に仕上がります。

1963年の発売以来長きに渡ってお客様にご愛顧いただいております。現在では国内のみならず約50か国に製品をお届けしております。ちらし寿司や海鮮どんぶりだけでなく、すし飯以外の様々なアレンジシピにもご活用いただけます。



## ■世界を魅了するONIGIRI「赤すしのこ」開発の背景

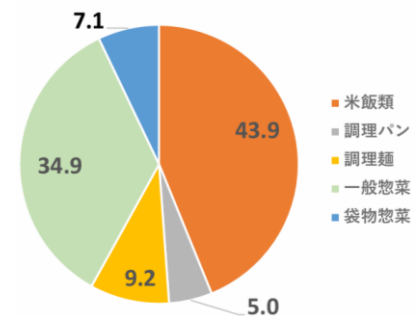
おにぎりは、日本のソウルフードとして長年親しまれてきました。その特徴である「手軽さ」「腹持ちの良さ」は、健康志向や現代人のライフスタイルに合致し、国内外で多くの支持を得ています。2023年の米飯類市場は、2021年比108.4%の4兆8,161億円に達し、惣菜市場全体の43.9%を占めている重要なカテゴリーです。(※1 一般社団法人日本惣菜協会「2024年版惣菜白書」より)。一方で、SNSを通じて「ONIGIRI」の魅力が海外にも広がりつつあります。特にヨーロッパでは、すし飯を使ったおにぎりが人気です。

こうした背景を受け、当社はロングセラー商品「すしのこ」の伝統を継承しつつ、現代のニーズに応える新ジャンルの商品“すし飯おにぎりの素”「赤すしのこ」を開発しました。健康志向に応えながらも、日本の伝統的なソウルフードとして幅広い世代に愛される商品を目指してまいります。

(%)

業 態	2021年		2022年		2023年		前年比
	金額	構成比	金額	構成比	金額	構成比	
米飯類	4兆4,429億円	43.9	4兆7,699億円	45.6	4兆8,161億円	43.9	101.0
調理パン	4,629億円	4.6	4,994億円	4.8	5,446億円	5.0	109.1
調理麺	7,975億円	7.9	8,858億円	8.5	1兆81億円	9.2	113.8
一般惣菜	3兆5,284億円	34.9	3兆5,846億円	34.3	3兆8,299億円	34.9	106.8
袋物惣菜	8,832億円	8.7	7,256億円	6.9	7,841億円	7.1	108.1
合 計	10兆1,149億円	100.0	10兆4,653億円	100.0	10兆9,827億円	100.0	104.9

2023年カテゴリー別市場構成比(%)



(※1)一般社団法人日本惣菜協会「2024年版惣菜白書」 惣菜市場動向 4. カテゴリー別市場より

## ■赤すしのこ 36g

### ● 製品概要

- ・混ぜるだけで簡単に、すし飯おにぎりが作れる
- ・酢・だし・酒粕が織りなす、奥深い味わい
- ・ごはんがほんのり茶色く色づき、見た目も楽しく食欲をそそる
- ・お米1合用(18g)×2袋



※イメージ図

### ● オススメアレンジレシピ

<チーズと塩昆布のすし飯おにぎり>

(材料) 約3個分

- ・ごはん・・・1合(300g)
- ・赤すしのこ・・・1袋
- ・プロセスチーズ・・・2個
- ・塩昆布・・・大さじ1
- ・大葉・・・4枚

(作り方)

1. プロセスチーズは1cmの角切りにする。大葉は千切りにする
2. ごはんとすべての材料を混ぜ合わせておにぎりにする



毎日のお弁当のアレンジに！

### 【開発担当者の声】

「赤すしのこ」は、だしの選定に特にこだわりました。いくつも素材を試し、旨味を最大限に引き出す配合を追求しました。その結果、どんな具材にも合う奥深い味わいが完成しました。また、酒粕を加えることで、ふんわりとした香りとコクをプラスしています。また、具材によってすし飯の風味が変わるので、ぜひ色々な具材を試して自分だけのすし飯おにぎりを作ってみてください。



タマノイ酢株式会社 中央研究所  
製品開発 金山 理佐

内容量	価格	名称	発売日	販売地域
36g(18g×2袋)	オープン価格 (店頭参考価格:195円/税込)	粉末調味酢	2025年3月1日	全国

## ■会社概要

社名 : タマノイ酢株式会社  
所在地 : 〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西1-1-32  
代表取締役社長 : 播野 貴也  
創業 : 1907年(明治40年)6月  
事業内容 : 醸造酢、粉末酢、各種調味料、  
レトルト食品および菓子・健康飲料などの製造・販売  
URL : <https://www.tamanoi.co.jp/>



▼お問い合わせ先▼  
タマノイ酢株式会社 広報担当

(大阪) 吉田 TEL:072-238-1022 e-mail: [kouhou@tamanoi.co.jp](mailto:kouhou@tamanoi.co.jp)  
(東京) 上村 TEL:03-3203-6940 e-mail: [tkouhou@tamanoi.co.jp](mailto:tkouhou@tamanoi.co.jp)

