

こころ、はずむ、おいしさ。



2026年7月3日

エバラ食品工業株式会社

News Release

エバラ食品 2026年 秋冬リニューアル品 「担々ごま鍋の素」リニューアル リッチなごま感に、発酵唐辛子とラー油のコクをアップ

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：森村 剛士）は、濃縮ボトルタイプの「担々ごま鍋の素」をリニューアルし、2026年8月上旬より全国で順次切り替えを実施いたします。



担々ごま鍋の素

鶏だしのうまみに焙煎ごまの香ばしさを加え、豆板醤（トウバンジャン）とラー油で程よい辛さに仕上げた、コク深い味わいです。

商品名	発売日	内容量	小売参考価格	発売地区
担々ごま鍋の素	8月上旬以降 順次切り替え	300ミリ リットル	402円（税抜）	全国

「担々ごま鍋の素」は、焙煎したすりごまの濃厚な風味に、ねりごまと3種のジャン（豆板醤^{トウバンジャン}・甜麵醬^{マーラージャン}・麻辣醬）のコク深い味わいが広がる濃縮ボトル鍋の素です。「必要な量だけ使えて好みの味に調節できる」濃縮ボトルタイプならではの利便性が評価されており、ファミリー層を中心にご支持いただいています。

今回のリニューアルでは、リッチなごま感はそのままだに、発酵唐辛子由来の酸味とラー油の香り高いコクを新たに加え、濃厚で複雑な奥深い味わいに品質を進化させました。また、鍋以外にもラーメンや焼そば、野菜炒め、スープ、サラダなど幅広いメニューへの活用を提案。使いたい量を調節できる特長を生かし、コストパフォーマンスと汎用性をあわせて訴求します。

濃縮ボトル鍋シリーズは、2024年8月にビン容器からペットボトル容器へと変更して以降、手軽さや汎用性が支持され、売上は着実に伸ばしています。「担々ごま鍋の素」の大幅な品質リニューアルは、2003年8月の発売以来、今回が初となります。あわせて「キムチ鍋の素」「キムチ鍋の素マイルド」は同じシリーズとしてキャップシールのデザインを統一し、視認性を向上。シリーズ全体の統一感の強化を図ることで、濃さや量を自分好みに調節しながら、鍋料理から日々の料理まで幅広く楽しみたいお客さまのニーズにお応えしてまいります。



エバラ食品は「こころ、はずむ、おいしさ。」を提供し、鍋料理の可能性を広げ、鍋を通年の家庭料理にしてまいります。

本件に関するお問い合わせ

- 報道関係の方のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 広報 IR 部 広報課
TEL 045-226-0234 / FAX 045-650-9025 / ALL_KOUHOU@ebarafoods.co.jp
- お客様のお問い合わせ
エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 TEL 0120-892-970（フリーダイヤル）