

「すしのこ」シリーズ最強のコク旨めし！
「旨すしのこ キンパ風手巻き寿司の素」 新発売
～お家で簡単！いつもの手巻き寿司が韓国風のごちそうに～

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、発売63年を迎えるロングセラー商品「すしのこ」の新シリーズとして、「旨すしのこ キンパ風手巻き寿司の素」を2026年9月1日(火)より発売します。

本品は、「すしのこ」の手軽さと品質はそのままに、炊き立てのご飯にパツとふりかけ、サツとまぜるだけで、キンパ風の手巻き寿司がご家庭で簡単に楽しめる粉末調味酢です。従来の「すしのこ」の美味しさをさらに進化させ、やみつき感たっぷりのコク旨めしが作れる商品に仕上げました。ごま油のコクと旨みがギュッと詰まった満足感のある味わいにより、特別な具材を準備しなくても手軽にキンパ風の手巻き寿司をお楽しみいただけます。



▲「旨すしのこ キンパ風手巻き寿司の素」

■キンパ風の味わいをご家庭でも！

発売から63年愛され続ける粉末すし酢「すしのこ」は、ご家庭で手軽にすし飯を作れる商品として、多くの食卓を支え、日本の寿司文化とともに歩んできました。

時代とともにお寿司の楽しみ方も変化する中、近年では「具材の多様性」「見た目の華やかさ」「ヘルシー」といった魅力から、韓国の巻き寿司であるキンパが人気を集めています。一方でキンパは、甘辛く味付けした牛肉やナムルなど、それぞれの具材を調理してから海苔で巻く必要があるため、手間がかかるという声も聞かれます。

そこで当社は、「すしのこ」の持つ手軽さと品質はそのままに、ご家庭でも簡単にキンパの味わいを楽しんでいただけるよう、本品を開発しました。本品をご飯に混ぜるだけで味付けができるため、シンプルな具材でもキンパ風のおいしさを手軽にお楽しみいただけます。

手巻き寿司を囲む機会が減りつつある今だからこそ、キンパ風手巻き寿司という新しいお寿司の楽しみ方を通して、家族や友人との賑やかな団らんのひとときをお届けします。

■旨すしのこ キンパ風手巻き寿司の素

◆商品特徴

- ・ごま油のコクと旨みがギュッと詰まった簡単コク旨めし！
- ・シンプルな具材を海苔で巻いて、キンパ風に
- ・アレンジ自在！お家で手軽に韓国風！

ビビンバ・海鮮丼・チュモッパおにぎり・ナムル・フライドポテトにかけても◎



チュモッパおにぎり



三色ナムル



フライドポテト

内容量	価格	名称	発売日	販売地域
40g(20g×2袋)	オープン価格 (店頭参考価格:195円/税込)	粉末調味酢	2026年9月1日(火)	全国

◆作り方

- ・ お米1合(ご飯約300g)に1袋使用
- ・ 温かいご飯にふりかけ、混ぜる
- ・ 具材と一緒に海苔で巻いたら完成！

■発売から63年目を迎える「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。炊き立てはもちろん、余った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、手軽に本格的なすし飯を作ることができる調味料として、多くのお客様に愛されてきました。また近頃では、すし飯に捉われない新しい「すしのこ」の楽しみ方も増えており、ポテトチップスと組み合わせた新しい食べ方がSNSで注目を集めるなど、自由な楽しみ方で皆様に親しまれ続けています。



▲「すしのこ」

■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、 酒類の販売
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) 藤野 TEL:072-238-1022 e-mail: kouhou@tamanoi.co.jp

(東京) 加藤 TEL:03-3203-6940 e-mail: tkouhou@tamanoi.co.jp

