



いつもの素麺を“ごちそう”に変えるソース 中川政七商店がピリ辛「かんずりトマト素麺ソース」他6種を発売

シリーズ累計売上86,000食突破。新潟の発酵辛味調味料「かんずり」×酸味あるトマトの新商品が登場。

1716年創業の奈良の老舗、株式会社中川政七商店(所在地:奈良県奈良市、代表取締役社長:十四代 千石 あや)は、夏季限定の「素麺専用ソース」シリーズより、新潟の発酵辛味調味料「かんずり」×トマトベースの新商品を2025年6月25日より発売しました。これにより、本シリーズは新たに7種のラインアップとなります。

本シリーズは、ゆでた素麺にかけるだけで完成する具材入りソースやジュレ状ソースなど、手軽ながらも満足感があるのが特徴。2020年の発売以来ご好評をいただき、累計販売数は86,000食を突破いたしました。



約300年前、素麺発祥の地・奈良で創業した中川政七商店。近年は、“食”を通じて暮らしを豊かにする提案にも力を入れており、産地に根差した知恵や素材を活かした食品づくりを進めています。

2020年の発売以来ご好評をいただいていた夏季限定の「素麺専用ソース」シリーズは、累計販売数86,000食を突破。今年は新たに新潟の発酵辛味調味料「かんずり」と酸味あるトマトを掛け合わせた新商品が登場し、ラインアップはさらに充実しました。

本シリーズの特徴は、素麺にソースをかけるだけという手軽さながら、しっかりと具材が入っていることで満足感のあるひと皿に仕上がる。少し余裕のある日には、さらに“もうひと手間”。カットした野菜や薬味をトッピングすれば、家族が喜ぶ“ごちそう”に大変身。忙しい共働きの家庭の夕食にもおすすめです。また、“もうひと手間”のための道具も充実。薬味を直接かけることができるスライサーをはじめ、食卓にそのまま出せる佇まいのよいおろし小皿など、食卓が豊かになる品々もお届けします。



「素麺専用ソース」シリーズ 商品情報

〈素麺のためのぶっかけソース〉各種 ¥540

- 素麺のためのぶっかけソース かんずりトマト(新商品)
- 素麺のためのぶっかけソース 鶏塩レモン
- 素麺のためのぶっかけソース 豚肉ごま豆乳

〈素麺のためのジュレソース〉各種 ¥756

- 素麺のためのジュレソース 柚子胡椒
- 素麺のためのジュレソース 梅かつお

〈素麺のためのつけだれ 2種〉各種 ¥756

- 素麺のためのつけだれ 海老だれ
- 素麺のためのつけだれ 胡桃だれ

〈奈良吉野 手延べ葛そうめん 5把〉 ¥799

7種の「素麺専用ソース」シリーズ

〈素麺のためのぶっかけソース〉各種 ¥540

素麺のためのぶっかけソース かんずりトマト（新商品）

新潟の発酵辛味調味料「かんずり」とトマトソースを組み合わせ、夏にぴったりの爽やかな一品。トマトの酸味に、かんずりのほどよい辛みと旨みが重なり、さっぱりとしながらもコクのある奥深い味わいに仕上げました。一口ごとに後を引く、クセになるおいしさです。

素麺のためのぶっかけソース 鶏塩レモン

コクのある塩味ベースの鶏だしに、鶏のささみ肉を加えて、レモンの酸味をきかせてさっぱりと仕上げました。

素麺のためのぶっかけソース 豚肉ごま豆乳

豆乳と白練りごまを合わせたなめらかなソースに、豚バラ肉で旨味を足して、風味豊かに仕上げました。

〈素麺のためのジュレソース 柚子胡椒 / 梅かつお〉各種 ¥756

ゆでた素麺に、そのままかけるだけのジュレソースです。お好みで野菜やお肉などをのせて手軽でひと味違う素麺をお楽しみください。

〈素麺のためのつけだれ 2種〉各種 ¥756

素麺のためのつけだれ 海老だれ

富山で使われる白えびだしの素麺つゆに学んだ、海老の風味が豊かなつけだれ。無着色の小えびをまるごと入れており、見た目も味も海老感たっぷり仕上げました。

素麺のためのつけだれ 胡桃だれ

蕎麦を胡桃だれで食べる長野の食文化に学んだ、香ばしい胡桃の風味が豊かなつけだれ。濃厚な胡桃だれが素麺にしっかりと絡み、普段のつゆとはひと味違ったおいしさをお楽しみいただけます。



「手軽にもう”ひと手間”が叶う道具のラインアップ

〈薬味のためのスライサー〉 ¥2,200

白ネギやみょうが、きゅうりなどをお碗の上で直接スライスすることができる小ぶりのサイズで、食卓に出してもなじむ佇まいのスライサー。包丁職人による本刃付け加工を用いているため、切れ味がとてもよいのが特徴です。本体には軽いホオノキを使用しました。

〈うつわになる波佐見焼のおろし小皿〉 ¥1,980

おろし器として使え、そのまま食卓にも出せる佇まいの波佐見焼の小皿。ちょっと加えるだけで料理の風味が増す生姜やニンニクなどを、気軽に食卓に取り入れていただくために開発しました。

〈うつわになる波佐見焼の片口ボウル 大〉 ¥3,960

波佐見焼で作った片口ボウルは、ソースと混ぜるボウルとしても使えて、そのまま食卓に出してもきちんと感を出せる佇まい。愛らしい形の片口の器は、いつもの食器にプラスするだけで、食卓の雰囲気が変わります。



中川政七商店（なかがわまさしちしょうてん）

1716年(享保元年)に麻織物で創業した奈良の老舗。

現在は「日本の工芸を元気にする!」をビジョンに掲げ、工芸業界初のSPA(製造小売り)業態を確立し、全国60以上の直営店を展開。全国約800の作り手と協業した暮らしの道具を中心に、季節のしつらい、染織を活かした服、風土に根差した食など、日本の工芸とともに、心地好い暮らしをお届けします。



〈お客さまお問合せ〉 中川政七商店 <https://nakagawa-masashichi.jp/>

〈プレスリリースへのお問合せ〉 株式会社中川政七商店 広報 三須あかり TEL: 0742-90-0005 MAIL: kouhou@yu-nakagawa.co.jp