

2025年11月28日

報道関係者各位

株式会社リオ

千葉の「黒」は、旨い。燻製しょうゆが決め手、注ぐだけで食材がごちそうになる「黒アヒージョの素」 12月1日新発売

～アヒージョ+燻製しょうゆ。いつもの食材を「ごちそう」に変える魔法の1本。～

千葉県木更津市で調味料の製造販売を行う株式会社リオ（ブランド名：kazusa-smoke、代表取締役：市川 正秀）は、千葉県の新ご当地グルメを家庭で手軽に楽しめる「黒アヒージョの素」（150ml、税込780円）を、2025年12月1日（月）より自社ECサイトにて先行発売し、その後、千葉県内の道の駅、高速道路サービスエリア、主要土産店にて順次販売を開始します。



千葉県新ご当地グルメ「黒アヒージョ」。公認アンバサダーが贈る、注ぐだけの「黒アヒージョの素」

千葉県より正式に認定された「黒アヒージョ」アンバサダーであり、液体燻製のパイオニアである当社が、特許技術を用いた「燻製しょうゆ」を隠し味に使うことで、家庭では再現で

きない「香りとコク」を実現しました。忘年会やクリスマスなど、食卓を囲む機会が増えるこれからの季節に向けた、新しいおもてなしの提案です。

千葉で起きている「黒い」ムーブメント

今、千葉県のグルメシーンで着々と広まっている「黒アヒージョ」。県内の豊かな農林水産物を活用し、千葉県にゆかりの深い調味料、醤油を使ったアヒージョです。その「黒」の正体こそが、隠し味の醤油。料理を通じて千葉県の魅力を発信するために考案した新しいアヒージョです。



千葉県知事より授与された「黒アヒージョ」アンバサダー認定証

醤油ならではの香ばしさとコクが、イワシ、ホンビノス貝、マッシュルームなど様々な千葉県産食材との相性が良いというのが特徴。和洋どちらの食材とも合わせやすく、キャンプ料理としても人気があります。千葉県が推進する新ご当地グルメとして、県内のホテルや飲食店で続々とメニュー化されています。

「家で作るのは難しい」を解決。導き出した「正解」は、味作り不要。

「話題の味を食べてみたい。けれど、ニンニクオイルを一から作るのはハードルが高い」
「醤油や唐辛子の配合がわからず、自分で作ると何かが物足りない...」

そんな声に応えるため、「味作り一切不要」の専用調味料を開発しました。難しい知識や手間は必要ありません。ただ注ぐだけ。



具材に注いで煮込むだけ。味付けの失敗ありません。

そこに、かずさスモーク独自の「燻製しょうゆ」をプラス。単に醤油を加えるだけでは出せない「奥行き」と「食欲をそそる香り」を実現しました。誰でも、失敗なく、レストラン級の味が完成する。アンバサダーとして普及に取り組む当社が導き出した、「黒アヒージョの正解」です。

師走の忙しい食卓を助ける、3つの特徴

1. 注いで煮るだけ。レンジ調理もOKの「時短ごちそう」

脂の乗ったサバの切り身、香りの良いマッシュルーム、甘みのある長ネギなど、お近くのスーパーで手に入る「千葉の食材」に本品を注いで火にかけるだけ。すでに味が完成されているため、火を使わず「電子レンジ」でも調理可能です。耐熱容器に具材と本品を入れて加熱するだけで、忙しい年末でもあっという間に地元の食材を使った食卓の主役が完成します。



すでに味が完成されているため、電子レンジでの時短調理も可能です。

2. 旨味の黄金比×燻製しょうゆ

ニンニクと唐辛子のパンチある風味に、こめ油やオリーブオイルなどを絶妙なバランスで配合。そこに当社独自の「燻製しょうゆ」を加えることで、芳醇な香ばしさが素材を包み込みます。この「香りのマジック」が、いつもの食材を特別なごちそうへと格上げします。

3. 余っても無駄にならない「万能ソース」

アヒージョとして楽しんだ後は、パスタに和えて「黒ペペロンチーノ」に、バゲットにかけて「ガーリックトースト風」に、カルパッチョのソースにと、1本で何役もこなします。商品ラベルのQRコードからは、多彩なアレンジレシピを掲載した特設サイトにアクセス可能。「使い方がわからない」「余らせてしまう」という不安を解消し、最後まで美味しく使い切れるようサポートします。



12月1日解禁。冬のギフトや帰省土産にも。

街がクリスマスや年末の空気で華やぐ12月1日。

この冬は、いつものパーティーメニューに「千葉のトレンド」をもう一品。

税込780円という手頃な価格でありながら、その味わいは本格派。

ご自宅用としてはもちろん、ホームパーティーへの手土産や、年末年始の帰省土産としても、話題性とこだわりが詰まった「黒アヒージョの素」は最適です。

[商品概要]



商品名：黒アヒージョの素
発売日：2025年12月1日（月）
価格：780円（税込）
内容量：150ml（ペットボトル）

販売場所
自社ECサイトより先行販売開始
千葉県内の道の駅、高速道路SA、土産店にて順次取扱開始予定
URL：<https://kazusa-smoke.shop-pro.jp/>

株式会社リオ（かずさスモーク）について

当社は、液体を直接燻製する独自の特許技術を持つ食品加工メーカーです。その革新的な技術力は「農林水産省・食料産業局長賞」を受賞するなど高く評価されています。「食卓に小さな驚きと喜びを」をモットーに、燻製調味料の可能性を追求。一滴の香りが料理を劇的に変える「魔法のような体験」を届けるべく、日々情熱を注いで商品開発に取り組んでいます。

会社名：株式会社リオ

ブランド名：kazusa-smoke（かずさスモーク）

代表者：代表取締役 市川 正秀

URL： <http://kazusa-smoke.com>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社リオ 広報担当：市川奈生

TEL：0438-71-1700

E-mail： nao@kazusa-smoke.com