

”いつものネタにかけるだけ”
手軽に使える寿司用トッピングジュレ「SUSHI ソース」新発売！
～マグロやサーモンと相性のよい『スパイシーポキ』、『韓国海苔』の 2 品を発売～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎 亮次、以下ミツカン)は、8 月 26 日(水)より「SUSHI ソース スパイシーポキ 300g」「SUSHI ソース 韓国海苔 300g」を発売いたします。

商品概要

<SUSHI ソース スパイシーポキ 300g>

醤油をベースに、炒めたニンニクや、唐辛子、いりごまを加えたピリ辛な味わいがやみつきになる口溶けのよいゼリー状のポキ風のたれです。
定番のネタにかけるだけで、手軽にメニューバリエーションの強化や単価アップをすることができます。ゼリー状なので、かけるだけで手軽に華やかさを演出します。サラダや揚げ物にもお使いいただけます。



<SUSHI ソース 韓国海苔 300g>

韓国産の海苔を使用し、ごま油の香ばしさと海苔の風味がマッチした口溶けのよいゼリー状の韓国海苔味のたれです。
定番のネタにかけるだけで、手軽にメニューバリエーションの強化や単価アップをすることができます。ゼリー状なので、かけるだけで手軽に華やかさを演出します。サラダや揚げ物にもお使いいただけます。



■商品のこだわり

本商品は、口溶けの良さを保ちながらもネタの上にしっかりと留まるよう粘度を設計し、タレ落ちのしにくさと使いやすさを実現しました。また、開栓前は常温で保管可能な品質設計となっており、店舗での取り扱いやすさにも配慮しています。

「SUSHI ソース スパイシーポキ」は、やみつき感のある味わいを再現するため、香り豊かな独自の炒めニンニク・唐辛子原料を使用。さらに、いりごまを加えることで、香ばしさと味のアクセントを付与しました。

「SUSHI ソース 韓国海苔」は、本場の味わいを追求し韓国産海苔を使用。さらに、海苔のカットサイズを調整することで、ジュレの中でも海苔の存在感をしっかりと感じられるよう設計しています。

■商品開発背景

原材料費の高騰や人手不足が進む中、外食業界では値上げに頼らない付加価値メニューの開発が求められています。一方で、新たな食材の導入や複雑な調理は負担が大きく、話題作りのための継続的なフェア展開も容易ではありません。そのようなユーザーの困りごとを解決すべく、定番のネタに“かけるだけ”で手軽にメニュー価値を高める「SUSHI ソース スパイシーポキ」「SUSHI ソース 韓国海苔」を開発しました。定番のネタのバリエーション拡充やフェア展開を手軽に実現し、集客力向上に貢献していきます。

■商品開発者コメント

近年、原材料の高騰や人手不足の課題が深刻化する中でも、すし業界をさらに盛り上げ、その発展に少しでも貢献したいという想いで、「SUSHI ソース」を開発しました。すしの主力ネタであるマグロやサーモンとの相性もよく、日本人にも馴染みのあるフレーバーを選定しました。既存メニューの付加価値向上はもちろん、調理オペレーションを変えずに新メニューを提供できる点もポイントです。いつも提供しているネタにトッピングをして、ご活用いただければと思っています。（フードソリューション企画部 増田康人）

■商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
SUSHI ソース スパイシーポキ	300g	435 円
SUSHI ソース 韓国海苔	300g	490 円

発売日:2026 年 8 月 26 日(水)

販売エリア:全国

ミツカン は、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>