MIZKAN NEWS RELEASE

2026 年 10 月 30 日

こってり味のたれは重い。でも、ぽん酢じゃ物足りない！？
肉好きのジレンマに応える「味ぽん ストロング」誕生！

～さっぱりなのに、肉に負けない濃い旨さ。11 月 2 日よりドン・キホーテなどで先行発売～

株式会社 Mizkan(本社：愛知県半田市、以下ミツカン)は、2026 年 11 月 2 日(月)より、全国のドン・キホーテ、アピタ・ピアゴ系列店舗(一部店舗を除く)にて、新商品「味ぽん® ストロング」を順次先行発売します。

「味ぽん ストロング」は、味ぽんならではの爽やかさと、肉料理にも負けない濃い旨さとコク深い満足感を追求した新しい味ぽんです。

「お肉はガッツリ食べたいけれど、脂っこさが気になる」「さっぱり食べたいけれど、いつもの味付けではちょっと物足りない」。そんな肉好きのジレンマに応えるべく、たまり醤油を含む複数の醤油と黒糖を使用し、濃い味わいとコク深い満足感を実現しました。さらに、レモン果汁による爽やかな酸味を加えることで、濃厚でありながら最後までおいしく食べ進められる味わいに仕上げました。焼肉やハンバーグなどの肉料理をはじめ、鍋料理などにもおすすめです。いつもの味ぽんとはひと味違う、新しいおいしさをお楽しみください。

商品特徴

① こだわりの醤油と黒糖で実現した、肉に負けない「濃い旨さ」

たまり醤油を含む厳選した複数種類の醤油を贅沢に使用し、さらに黒糖を使用することで、奥行きのあるコクと濃い旨さを追求しました。通常の味ぽんよりも原料の配合比率を高め、焼肉やハンバーグなど、肉の旨さにも負けない、満足感のあるおいしさに仕上げています。

② レモン果汁の爽やかさで、濃厚なのに最後までさっぱり！

レモン果汁による爽やかな酸味を加え、濃厚さと味ぽんならではのさっぱりとした食べやすさを両立。脂の多い肉料理も、最後までおいしく楽しめる味わいに仕上げました。

③ いつもの料理を、ひと味違うおいしさに！
焼肉やハンバーグはもちろん、水炊きやしゃぶしゃぶなど、食べ進めるうちに味が薄まりやすい鍋料理にもおすすめです。いつもの食卓で、さまざまな幅広いメニューをひと味違うおいしさで楽しめます。

開発背景 「さっぱり食べたい。でも、物足りない。」肉好きのジレンマに着目

焼肉やハンバーグなど、「肉料理はガッツリ楽しみたい。一方で、脂っこさが気になり、さっぱりと食べたい」と感じることもあるのではないでしょうか。そんなとき、濃厚な焼肉のたれでは少し重たく感じることもある一方、塩・わさび・レモン果汁・ぽん酢などのさっぱりした味付けでは物足りず、もう少し味の濃い満足感が欲しくなることも。

ミツカンが着目したのは、こうした「さっぱり食べたいけれど、濃い旨さも楽しみたい」という肉料理ならではの欲求です。

味ぽんは 1964 年の発売以来、かんきつの爽やかな風味としょうゆの旨さを活かし、鍋料理だけでなく、焼肉や餃子、焼き魚など幅広いメニューで親しまれてきました。一方で、ミツカンのお客様相談センターや SNS には、より濃厚な味わいの味ぽんを求める声も寄せられていました。

そこで、味ぽんらしい爽やかさを大切にしながら、肉料理にも負けない濃い旨さを両立することを目指し、「味ぽん ストロング」を開発しました。

「さっぱりした味わいを楽しみたい」と「しっかり満足したい」、どちらも諦めず、最後まで肉料理をおいしく楽しんでほしい。そんな想いを込めた新商品です。

おすすめの使用メニュー

①焼肉 ～脂ののったお肉も、濃い旨さでさっぱりと！～
肉の旨さに負けないコク深い味わいと、レモン果汁の爽やかな酸味が相性抜群。濃厚な焼肉のたれとはひと味違う、さっぱりとした満足感をお楽しみいただけます。

②ハンバーグ ～ジューシーなお肉に、コクと爽やかさをプラス！～
肉の旨さをしっかりと楽しみながら、爽やかな後味で食べ進められます。いつものハンバーグをひと味違うおいしさで楽しめます。

③水炊き・しゃぶしゃぶ　～いつもの鍋も、濃い旨さで最後までおいしく！～

肉や野菜のおいしさを、コク深い味わいと爽やかな酸味で引き立てます。いつもの鍋料理を、より濃厚な味わいでお楽しみいただけます。

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
味ぽん　ストロング	360ml	398 円

◆味ぽん　ストロング　商品ページ：　https://www.mizkan.co.jp/ajipon/ajiponstrong/

味ぽんブランドについて

味ぽんは 1964 年 11 月 10 日に販売を開始し、今年で 62 周年を迎えます。かんきつ果汁・醸造酢・しょうゆがひとつになった他では味わえない絶妙な風味の調味料です。発売当時は鍋専用調味料として、西日本での限定発売でしたが、その後販売エリアを拡大、徐々に使い方の幅も広がりました。現在ではおろし焼肉・焼魚・ぎょうざ・冷奴から、鶏のさっぱり煮や炒め物など、「つける」「かける」から「煮る」「炒める」まで！？いつもの食事をもっと手軽にあたらしく、料理の幅がぐんと広がります！

◆味ぽん商品ページ： https://www.mizkan.co.jp/ajipon/
◆味ぽん公式 X(旧 Twitter)アカウント：https://x.com/ajipon_mizkan

味ぽんに関する最新の情報や、中の人の思い付き企画など随時更新中です。

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/