

小鍋 1つで簡単に調理できる、やみつきになるおいしさと健康感を両立した
アジアンスープ麺で“現代の働く若年女性”を応援！

20-30代女性社員がチームを組み、“自分達が本当に食べたい仕事終わりの夜ごはん”を開発
「美味香碗（びみこうわん）」<麻辣湯麺><酸辣湯麺><参鶏湯風麺>

2026年1月26日（月）より、数量限定発売

ハウス食品株式会社は、長年培ったスパイス加工技術とちゅるちゅるモチモチ食感のマロニーを組み合わせることでやみつきになるおいしさと健康感を両立した、グルテンフリーのアジアンスープ麺「美味香碗（びみこうわん）」<麻辣湯麺><酸辣湯麺><参鶏湯風麺>を、2026年1月26日（月）からECサイト及び一部量販店で数量限定発売します。製品には1食分の麺と粉末スープが同梱されており、カロリーは全て190kcal以下。昨今トレンドの「麻辣湯」を筆頭に、「酸辣湯」「参鶏湯風」の3つの味をラインアップしました。いずれもオープン価格（税別参考小売価格298円）。



■特徴

（1）長さ12cmにカットした特注の太麺マロニー&おいしさ際立つスパイススープで、グルテンフリーを実現！

麺には、ハウス食品が販売するちゅるちゅるモチモチ食感のマロニーを使っています。マロニーは北海道産じゃがいもでんぶんを主原料とする低カロリー（※）のグルテンフリー麺であり、麺の中にたくさんある気泡のおかげでスープの味が染み込みやすいことが特徴です。一般的な春雨では得られない食べ応え・満足感を出すために、マロニーブランドの中でも最も太くてコシの強い直径2.0mmタイプを採用。また、小鍋で調理しやすいよう、麺の長さを12cmにカットした特注品です。

（※）マロニーは小麦粉のパスタに比べておよそ半分のカロリーです。ゆでたマロニーは100gあたり約70～88kcal。ゆでたパスタは100gあたり約165kcal。ごはんは100gあたり約168kcal。

スープは、丸鶏と鶏ガラの旨みをベースにしつつ、ハウス食品が長年培ってきた「よりおいしく食べやすくするスパイス加工技術」と「スパイスを活用した味づくりの知見」を活かすことで、小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦を使用せずに、やみつきになるおいしさのスパイススープに仕上げることができました。

- ・麻辣湯：8種類のスパイス（唐辛子、花椒、ブラックペパー、ガーリック、ジンジャー、ローリエ、クローブ、スター・アニス）の香りと刺激を組み合わせ、「たまらないしひれる辛さ」のスープに仕上げました。
- ・酸辣湯：柑橘系の香りと辛味が特徴のそのまま食べられるサクサク食感のホールスパイス“ソルティーグリーンペパー”と粗挽きブラックペパーで「クセになる酸っぱ辛さ」のスープに仕上げました。
- ・参鶏湯風：3種類の生姜（乾燥粗みじん生姜、フライドジンジャー粉末、生姜粉末）を組み合わせることでコクと華やかな香りを演出。「沁みわたるじんわり感」のスープに仕上げました。

(2) 小鍋1つで簡単調理！好きな食材を一緒に入れて煮込むだけで、自分だけのカスタマイズメニューが楽しめる

製品に入っている麺を小鍋でゆで、付属の粉末スープを入れた器に注ぐだけで完成するため、仕事終わりの手軽な夜ごはんとして作っていただけます。また、野菜や肉、卵など、その日の気分でお好みの食材を一緒に煮込めば、自分だけのカスタマイズメニューが楽しめます。

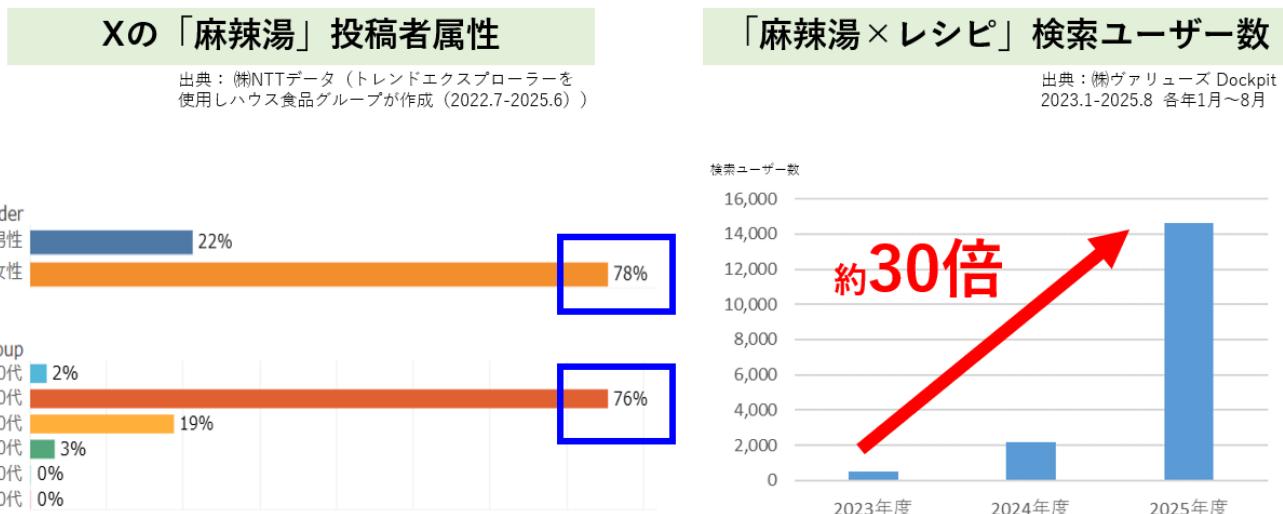
■開発ストーリー

①【開発背景】

本製品は、「現代の働く若年女性に対して、食を通じて何かお役立ちすることはできないか？」と考えた20-30代の女性社員がチームを組んで企画しました。

まず実態を把握するため、**自社の若年女性社員20人を対象としたインタビュー調査**を実施。その結果、**仕事終わりの夜ごはんは疲れているため、"すすることができ食べれない麺"や"元気をチャージできるやみつき感のある味わい"を好む一方、健康にも気を遣って麺を低カロリーにしたり野菜を足したりするという実態**があることが明らかになりました。また、そのようなニーズに合った「カスタマイズ性の高い、健康感のある麺製品」の選択肢は市場に十分に存在していないことから、「やみつき感のある味わいのスープにグルテンフリーのマロニーを合わせた、仕事終わりのご自愛夜ごはん製品」を開発するに至りました。

味わいの検討においては、直近アジアンフードに関心を持つ若年女性が多いことに着目。特に「麻辣湯（マーラータン）」は、若年女性を中心に高い人気を獲得しており、麻辣湯専門店の増加と連動し、**検索エンジンにおける2025年度の「麻辣湯×レシピ」検索ユーザー数は2023年度と比較して約30倍に急増**しています。こうした背景から、今後も注目されることが予想される「麻辣湯」を筆頭にした3種のアジアンスープをラインアップに迎えました。



②【苦労した点】

グルテンフリーに対応した上で“やみつきになるおいしさ”を作り上げることに苦労しました。小麦・大麦・ライ麦・オーツ麦を使用せずに味の厚みを維持することが難しかったですが、「麻辣湯」「酸辣湯」「参鶏湯風」それぞれに合わせたスパイスを複数組み合わせることで、スープの香りや複雑さを演出する工夫を施しました。さらに、仕事終わりの方がその日の気分で「食材あり」でも「食材なし」でもおいしく食べられることを意識し、製品の味わいを調整しました。**試作回数は多いもので170回以上**にも及び、ようやく自分たちが納得のいく味を完成させることができました。

■ 20-30代の女性社員がチームを組んで開発！

本製品は、“現代の働く若年女性を応援する仕事終わりのご自愛夜ごはん”を開発するために、20-30代の女性社員がチームを組み、2021年に始動した企画から生まれました。企画当初は、健康感への配慮が先行してしまい、なかなか「おいしそう・食べたい」という気持ちになるメニューに繋がらないなど、判断に迷うことも度々起きました。その度に、ターゲットでもある社内の若年女性社員にヒアリングを行い、何度もコンセプトから練り直し、**約5年の歳月**を経て本当に自信を持ってお届けできる製品が完成いたしました。

特にパッケージ案は約20種類から検討を行い、幅広い年代の方が好意的な反応を示した案ではなく、ターゲットである若年女性やチームメンバーが良いと判断した「版画風のイラストをモチーフに、やさしくもしっかりしたおいしさのアジアンスープであることが伝わるようなデザイン」を思い切って選択しました。



■ 今後の取り組み・展望

まずは数量限定販売からスタートし、お客様の声を聴きながら改良を重ねていきたいと思います。発売前に「JAPAN SAUNA-BU ALLIANCE」との共創企画で、「サウナが好きな働く女性」向けの試食体験イベントを実施したところ、注目度の高さを垣間見ることができました。今後もお客様と直接対話ができる機会を複数設けていきたいと考えており、2月には日本橋付近で働く女性をターゲットにしたイベントの実施も予定しています。美味香碗は、「働く女性を応援するブランド」として成長していきたいです。

- ・ JAPAN SAUNA-BU ALLIANCE
<https://sauna-bu-alliance.themedia.jp/>



「サウナが好きな働く女性」向けの試食体験イベントの様子

■ 製品概要

- 製品名／内容量：「美味香碗」<麻辣湯麵>／56g（麺：40g、粉末スープ：16g）
「美味香碗」<酸辣湯麵>／55.5g（麺：40g、粉末スープ：15.5g）
「美味香碗」<参鶏湯風麵>／55g（麺：40g、粉末スープ：15g）

- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 298 円）
- 発売日：2026 年 1 月 26 日（月）（数量限定発売）
- 発売チャネル：EC サイト及び一部量販店

- ・「美味香碗」販売サイト（1月19日公開予定）

麻辣湯麵 <https://www.amazon.co.jp/dp/B0G51X83F1/>

酸辣湯麵 <https://www.amazon.co.jp/dp/B0G51ZKYNG/>

参鶏湯風麵 <https://www.amazon.co.jp/dp/B0G51ZG66H/>