

忙しい家庭の“おかず”にも、晩酌のお供“つまみ”にも！
タンパク質需要が高まる中、比較的価格が安定している食材を使用し、
短時間で小料理居酒屋のような逸品メニューを作ることができる調味料
「おかづまみの逸品 揚げだし豆腐」
「おかづまみの逸品 ちくわの磯辺揚げ」

2026年 8月 10日（月）新発売

ハウス食品株式会社は、小料理居酒屋のような逸品メニューが手軽に楽しめるメニュー専用シーズニング「おかづまみの逸品」シリーズより、「おかづまみの逸品 揚げだし豆腐」「おかづまみの逸品 ちくわの磯辺揚げ」を2026年8月10日（月）からスーパーなどで発売します。2025年2月に発売開始した「おかづまみの逸品」は、ワンコイン（100円）で購入でき、「おかず」にも「おつまみ」にもなるメニューを作ることができるシーズニングシリーズです。今回は、タンパク質需要が高まる中、比較的価格が安定している豆腐やちくわを使って、小料理居酒屋のような逸品メニューをご家庭で楽しんでいただける2アイテムを追加しました。内容量は2人分、価格はオープン価格（税別参考小売価格100円）。



■ 特徴

おかづまみの逸品 揚げだし豆腐

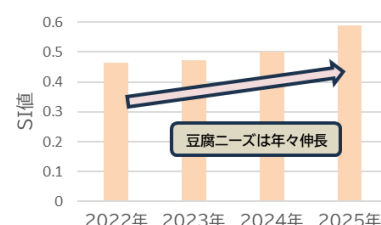
手軽にタンパク質が摂れ、比較的価格が安定している木綿豆腐の検索頻度は2022年以降継続して伸長しており（※1）、ニーズが高まっていると捉えています。木綿豆腐に本製品をまぶして少量の油で揚げ焼きにし、水を加えて温めるだけで、かつおやしょうゆの旨みが広がるカリッとした食感の揚げだし豆腐を味わうことができます。フライパン調理約8分で完成でき、調理も簡単です。

（※1）出典：クックパッド(株)たべまる

期間：2022年4月～2026年3月（各年4月～翌年3月）検索ワード：「木綿豆腐」

SI値…1000回あたりの検索頻度

■木綿豆腐 SI値

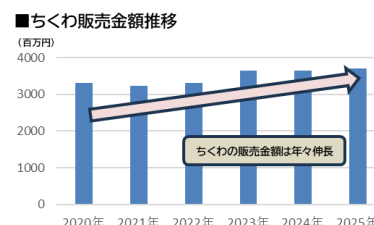


おかづまみの逸品 ちくわの磯辺揚げ

2025年のちくわの販売金額は、2020年と比較して111.8%伸長しており、需要が高まっていることが伺えます。（※2）水と本製品を混ぜ、ちくわにからめて揚げ焼きにするだけで、サクサク食感の衣とふわりと広がるあおさの風味が楽しめる磯辺揚げを作ることができます。フライパン調理約4分で完成でき、調理も簡単です。

（※2）出典：ハウス食品(株)が(株)KSP-SPのデータを利用して作成。

期間：2020年4月～2026年3月（各年4月～翌年3月）、業態：全国のSM



■ 開発ストーリー

① “おかず”にも“つまみ”にもなる小料理居酒屋のような逸品メニューが手軽に楽しめるシリーズ

「おかづまみの逸品」は、家庭で作るには時間と手間がかかりハードルが高い、小料理居酒屋で食べられるような逸品メニューが、時短かつ簡単に、おいしく作ることができるシーズニングシリーズです。ワンコイン（100 円）というお手頃価格で購入でき、家庭にある定番の食材を使って、「おかず」にも「つまみ」にもなるメニューを作ることができます。2025 年 2 月に発売開始して以降、それまでメニュー専用シーズニングに触れる機会が少なかった「単身層」「30 代」の方が比較的多く購入されており、これまでに無いコンセプトのブランドとしてご好評いただいています。物価高の影響をうけて自炊や節約に注目が集まる中、比較的価格が安定していてタンパク質などの栄養素も含まれることから需要が高まっている「豆腐」や「ちくわ」を使用するアイテムを追加いたします。

② 時短・簡便でありながら、サクサク・カリッとした衣の食感と上品な風味の広がり両立

揚げだし豆腐は衣のカリッとした食感とともに、かつおの旨みがじんわりと広がる味わいに仕上がっています。ちくわの磯辺揚げは衣のサクサクとした食感に加え、あおさの風味がふわりと広がる風味を実現しています。

通常ご家庭で食感豊かな揚げ物を作るには、小麦粉など衣となる材料を用意し、大量の油で揚げる必要があります。そこで、今回の新製品では配合に工夫を凝らし、本製品・水・少量の油だけで、揚げたような食感とそれぞれのメニュー特有の風味を実現することができました。

■ 製品概要

- 製品名／内容量 : おかづまみの逸品 揚げだし豆腐／11.2g（2人分）
おかづまみの逸品 ちくわの磯辺揚げ／11.5g（2人分）
- 価格 : オープン価格（税別参考小売価格 100 円）
- 発売日 : 2026 年 8 月 10 日
- 発売地区 : 全国

・「おかづまみの逸品」製品ページ（8 月 5 日更新予定）

URL: https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice,seasoning,okazumami.html

「スパイスクッキング」シリーズより
「スパイスクッキング ガパオ」を新発売！
さらに既存4製品の味わいをリニューアル
2026年8月10日（月）より新発売・順次切り替え

【新製品】



スパイスクッキング ガパオ

- ・バジルの香りと魚介の旨みが特徴的。
- ・爽やかなバジルの風味に、魚醤の旨みが広がります。
- ・炒めた挽肉にまぜるだけで調理可能。

【リニューアル（4種）】



スパイスクッキング
おつまみきゅうり

口に入れて最初に広がるにんにくの風味と後味の唐辛子・ブラックペパーの辛味をプラスし、おつまみ感を向上しました。



スパイスクッキング
たたききゅうり

おつまみきゅうりに比べ辛味は少なく、花椒のさっぱりとした風味がお子様でも食べやすいように改良しました。



スパイスクッキング
チキンのハーブ焼き

ローズマリーやタイムなど9種類のスパイス・ハーブをブレンドし、華やかな香りが特徴的な本格感のある仕立てに改良しました。



スパイスクッキングバルメニュー
アヒージョ

魚介系の旨みを配合しており、食材との馴染みが良く、バゲットと一緒にオイルまで食べられるような奥行きのある風味に改良しました。

■ 製品概要

- 製品名／内容量：スパイスクッキング ガパオ／12g（2人分×2袋）
スパイスクッキング おつまみきゅうり／12g（2人分×2袋）
スパイスクッキング たたききゅうり／11.6g（2人分×2袋）
スパイスクッキング チキンのハーブ焼き／8.4g（2人分×2袋）
スパイスクッキングバルメニュー アヒージョ／12g（2人分×2袋）
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格138円）
- 発売日：スパイスクッキング ガパオ／ 2026年8月10日より新発売
スパイスクッキング おつまみきゅうり、スパイスクッキング たたききゅうり、スパイスクッキング チキンのハーブ焼き、スパイスクッキングバルメニュー アヒージョ／2026年8月10日より順次切り替え
- 発売地区：全国

・スパイスクッキング 製品ページ（8月5日更新予定）

URL:https://housefoods.jp/products/catalog/cat_1,spice,seasoning,spicc.html

【報道関係各位のお問い合わせ先】

ハウス食品グループ本社広報・IR部 03（5211）6039

【お客様からのお問い合わせ先】

ハウス食品お客様相談センター 0120（50）1231