

# 水さらしナシでほんのり甘く、丸かじりできる驚きのタマネギ 「スマイルボール」2024年収穫分 販売開始！

“辛みのないタマネギ”を2024年10月より数量限定でお届けします

ハウス食品グループは、ほんのり甘い味わいで丸かじりできる、涙の出ない驚きのタマネギ「スマイルボール」を2024年10月中旬より数量限定で発売いたします。「スマイルボール」は辛みがほとんどなく、生のままの美味しさを楽しめるタマネギです。切ったときに目にしみることなく快適に調理でき、水にさらす必要もないためタマネギ本来の栄養分をまるごと摂ることができる、料理をする人も食べる人も笑顔にする新しいタマネギです。

今年は、北海道・首都圏を中心にコンビニ惣菜、スーパーマーケットやサラダ惣菜店、サラダボウル専門店等を通じて皆様にお届けします。2015年の販売開始から今年で10回目の販売となる節目の年にぜひ旬のおいしさをお楽しみください。

「スマイルボール」特設ページ URL：<https://housefoods-group.com/activity/smileball>



## ■ 水さらしナシ！辛みナシ！のタマネギ「スマイルボール」

「スマイルボール」はハウス食品グループが10年以上研究を重ねて開発した、品種改良<sup>※1</sup>によって涙の出る成分（＝辛み成分）の発生を抑えた新しいタマネギです。辛みがほとんどないため生のままで丸かじりするなど、さまざまな食べ方をお楽しみいただけます。

通常タマネギを生で食べる際は辛みを抑えるため水にさらしますが、スマイルボールは水にさらす必要がないので、栄養成分の流失を気にすることなくタマネギ本来の栄養をまるごと摂ることができます。また、タマネギを切った時、目にしみることもないため快適に調理できます。

全て信頼できる北海道の契約農家で生産し、生食されることが多い新タマネギの旬（3月～5月）とは異なる9月末～1月末に旬を迎え、秋冬の新しい楽しみをお届けします。

※1 遺伝子組み換えでない。



## ■ タマネギ研究で2013年にイグ・ノーベル化学賞を受賞

2002年に世界的な科学誌「Nature」で発表した、涙が出る辛み成分を生成するきっかけとなる催涙因子合成酵素の発見は「タマネギが人を泣かせる生化学的なプロセスは科学者が考えていたより複雑であることを明らかにした」と評価され、2013年にイグ・ノーベル化学賞を受賞。

2005年から続けてきた涙が出ない・辛みのないタマネギの開発はこうしたタマネギ研究をもとに行われ、2012年には新しいタマネギの品種「スマイルボール」を初めて収穫。2015年よりテスト販売をスタートしました。



2013年イグ・ノーベル化学賞受賞時の様子

## ■ インターネット販売について

ECサイト（楽天、Amazon、ロハコ）にて数量限定で順次発売いたします。

・**楽天、Amazonにて予約受付中** ※お届けは10月下旬より順次発送いたします。

「楽天」内販売ページ

2kg URL : [https://item.rakuten.co.jp/vegetech/smileball\\_2k/](https://item.rakuten.co.jp/vegetech/smileball_2k/)

5kg URL : [https://item.rakuten.co.jp/vegetech/smileball\\_5k/](https://item.rakuten.co.jp/vegetech/smileball_5k/)

「Amazon」内販売ページ

2kg URL : <https://www.amazon.co.jp/スマイルボール/2kg>

5kg URL : <https://www.amazon.co.jp/スマイルボール/5kg>

## ■ 店頭販売について

一部のスーパーマーケット（北海道/首都圏）にて数量限定で販売いたします。

・販売想定価格 : Lサイズ 2個入り / 298円（税抜）

Mサイズ 3個入り / 298円（税抜）

プチサイズ 4個入り / 298円（税抜）

## ■ コンビニエンスストア/外食店/惣菜店での販売について

生で食べるおいしさを手軽に感じていただけるよう様々なカタチでスマイルボールを展開いたします。

・セブン-イレブン（北海道エリア）にて2024年11月4日～サラダメニューとして販売予定

・サラダボウル専門店 WithGreen<sup>※2</sup>で期間限定販売(11/1-12/31)<sup>※3</sup>

・惣菜店：日本のさらだ いとはん<sup>※4</sup>、グリーン・グルメ<sup>※5</sup>にて期間限定販売(10/24-1/22)

その他外食店においてもスマイルボールメニューとして展開予定

※2 「WithGreen」 : <https://withgreen.club/>

※3 「WithGreen」の年末営業時間は店舗により異なります。

※4 「日本のさらだ いとはん」 : <https://www.rockfield.co.jp/brand/itohan/>

※5 「グリーン・グルメ」 : <https://www.rockfield.co.jp/brand/greengourmet/>

## ■ タマネギをより知ることができるポータルサイト「YOURONIONS」

毎日なにげなく口にしているタマネギですが、実はいろいろな種類があります。

収穫の場所や時期が異なるタマネギの、色の違いやそれぞれのおすすめの食べ方などを紹介しています。

「YOURONIONS」ページ URL : [https://housefoods-group.com/activity/vegetables/your\\_onions/](https://housefoods-group.com/activity/vegetables/your_onions/)

## <参考>

### ■タマネギを切ると涙が出る理由

タマネギには、初めから涙の出る成分（＝辛み成分）が含まれているわけではありません。

タマネギを切ったり、つぶしたりした時にアミノ酸と酵素が反応することで、初めて涙の出る成分（＝辛み成分）が発生します。この時、発生した成分が目を刺激することで涙が出るのです。

### ■「スマイルボール」の調理例

#### ●スマイルボールのフレッシュチップス

- (1)スマイルボールをくし形8等分に切り、さらに半分にします。
- (2)ハーブソルト・オリーブオイル、(1)をボウルに入れて混ぜます。
- (3)お皿に盛りつけて出来上がりです。



#### ●「スマイルボールのディップ」

くし切りにしたスマイルボールをディップソースと一緒に。



#### ●「スマイルボール肉巻き」

加熱調理の簡単アレンジで食べ応えのある一品。



#### ●「レンジで丸ごとスマイルボール」

チンしてそのまま、簡単に一品完成。



#### ●「スマイルボールとハムの冷製パスタ」

パスタと混ぜ合わせて爽やかな味わい。

## ■「スマイルボール」と一般のタマネギの違い

一般のタマネギには、もともとリンゴやナシに近い10～11度の糖度がありますが、切ったときに発生する辛み成分が甘みを隠し、感じにくくしています。スマイルボールは辛み成分の発生に関わる酵素が少ないため、辛みをほとんど感じず、甘みを実感することができます。

	一般のタマネギ	新タマネギ	スマイルボール
特徴	一般的なタマネギ ほぼ一年中流通	3～5月限定のみずみずしくて 辛みの弱いタマネギ 「泉州タマネギ」など	ハウス食品グループが品種 改良した、辛みがほとんどない タマネギ
生食したときの 辛み	強い	弱い	ほぼ感じない
生食したときの 甘み	辛みに隠れて 感じない	辛みが弱いので 少し感じる	辛みがほぼないので 感じる
水分	約90%	約95%	約90%
糖度	10～11度程度	5～6度程度	10～11度程度
ケルセチン※6	基準 = 1.0	0.25程度	1.0程度

※6 ポリフェノール的一种。タマネギに多く含まれる健康成分として近年注目されています。

## ■名前の由来

『涙を流さなくなることで、全てのお客様が笑顔になる新しいタマネギでありたい。これまでのタマネギにとらわれず、新しい食べ方や食シーンをお客様と一緒に（キャッチボールをしながら）創造できるタマネギでありたい。』という想いを込め、“笑顔”と“ボール”を組み合わせで「スマイルボール」としました。

## ■生産者の声

スマイルボールを栽培しているのは、北海道の契約農家です。

より多くのお客様にスマイルボールをお届けできるように、新しい品種に適した栽培方法を追求しています。

- 「さまざまなタマネギを生でそのまま食べてきましたが、タマネギの風味はそのままなのに辛味を感じないなんて初めての経験で、とても驚き感動しました。」
- 「まったく新しい野菜ですよ。ハンバーグ、アメ色タマネギなども、涙を流すことなくみじん切りにできます。スマイルボールならではの味わい方を楽しんでほしいです。」
- 「食卓の主役になることができるタマネギだと思います。是非、家族やお知り合いとスマイルボールを使った料理を食べて、一緒に驚き、感動を共有してほしいですね。」



## ■「スマイルボール」ができるまでの経緯

1990年代～ レトルトカレーの製造時にタマネギとニンニクを炒めると緑色に変色してしまう現象（緑変現象<sup>※7</sup>）が起こることがあり、製造工程のロスを削減するために、原因解明・解決の研究を始める。

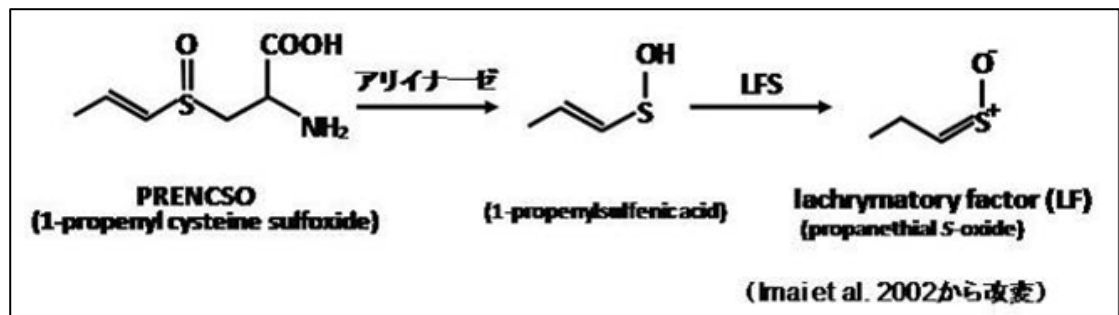
研究の過程で、それまでに唱えられていた定説ではタマネギが涙の出る成分を作るための仕組みを説明できないことに気づく。

※7 緑変現象とは・・・

タマネギとニンニクを炒める際に、通常、炒めたものはきつね色になるが、ある条件がそろうと緑色になってしまう現象のこと。



2002年 催涙成分合成酵素（lachrymatory factor synthase : LFS、催涙成分（＝辛み成分）を作り出す化学反応を起こす酵素）を発見。涙が出る原因となる「催涙成分」は、アリイナーゼ（催涙成分ができるのに必要な酵素の一つ）と LFS が反応することで生み出されることを発表（学術雑誌「Nature」に掲載）。



### 【タマネギ催涙成分生成の反応経路】

催涙成分が生成される仕組み（反応経路）を応用して「涙の出ないタマネギ」ができるのではないかと考え、研究は次のステップへ。

遺伝子組み換えではない手法（重イオンビームをタマネギの種に照射し、育てたタマネギの中から、催涙性の弱いものを探し育てる）によるタマネギの品種改良をスタート。

2012年 遺伝子組み換えではない品種改良によって、「催涙成分」を生み出す原因となる酵素「アリイナーゼ」の量が非常に少ないタマネギ（スマイルボール）を作ること成功。

2013年 2002年の「Nature」掲載論文が評価されて、イグ・ノーベル化学賞を受賞。「タマネギが人を泣かせた生化学的なプロセスは、科学者が考えていたより複雑であることを、明らかにした」と評価された。

2015年 3月：日本園芸学会で発表。  
10月：「スマイルボール」と名付け、数量限定で試験販売。

2024年 10回目の発売を達成。秋冬の新しい“旬”として食卓に楽しみをお届け。