

香り立ちと使い勝手にこだわってリニューアル！

「国産山椒」・「三椒の粉」・「三椒の粉〈袋入り〉」

2025年2月10日（月）からスーパーなどで順次発売

ハウス食品株式会社は、香り立ちの良さと使い勝手にこだわってリニューアルした「国産山椒」・「三椒の粉」・「三椒の粉〈袋入り〉」の3アイテムを、2025年2月10日（月）からスーパーなどで順次発売します。



■リニューアルポイント

(1) 香り立ちの向上

●「国産山椒」

風味の低減を抑えるために原料保管方法にこだわり、摘み立てのような爽やかな香りを実現。

さらに本格感を感じる香り立ちに仕立てたことで、うなぎの蒲焼きをはじめ、様々な料理をよりおいしく召し上がって頂けます。

●「三椒の粉」・「三椒の粉〈袋入り〉」

山椒、青花椒、赤花椒の3種の原料の風味バランスを調整し、鰻の蒲焼きをはじめ、様々な料理（カレー、麻婆豆腐、から揚げ、うどん等）に合わせやすい、“爽やかな香りと辛み”の汎用性の高い風味にしました。

(2) 使い勝手の向上（国産山椒、三椒の粉の瓶タイプのみ）

片手で開閉できる仕様のキャップに変更し、手間なく振りかけられるようになりました。

《リニューアル前》
スクリュウタイプ



《リニューアル後》
ヒンジタイプ



製品パッケージにも、ヒンジキャップタイプであることが伝わるよう、イラストとコピーでも訴求。



(3) よりお求めになりやすい価格に（三椒の粉、三椒の粉〈袋入り〉のみ）

「三椒の粉」・「三椒の粉〈袋入り〉」は、より多くのお客様に手に取って頂けるよう、お求めになりやすい価格に変更します。

■ 品質へのこだわり（「国産山椒」・「三椒の粉」・「三椒の粉〈袋入り〉」共通）

- （1）山椒の品種は、国産の「ぶどう山椒」を使用。
ぶどう山椒とは、ぶどうの房のように実がなることから付いた名前で、果実の粒径が比較的大型の品種で、柑橘系の爽やかな香りと、穏やかなピリツとした痺れが特徴です。
※「三椒の粉」ブランドは、山椒・青花椒・赤花椒の3種の原料をブレンドしています。
- （2）山椒の製法については、素材本来の香りをより引き立たせるため、原料を一瞬で粉碎し熱の発生を抑える「ロールミル製法」を採用しています。

■ その他

山椒製品の最需要期となります土用の丑の日のタイミングに合わせて、売り場での展開を計画しております。
（2025年夏の土用の丑の日は、「一の丑（7月19日）」と「二の丑（7月31日）」の2回あります）

■ 製品概要

- 製品名／内容量／価格：
「国産山椒」／10g／オープン価格（税別参考小売価格600円）
「三椒の粉」／10g／オープン価格（税別参考小売価格348円）
「三椒の粉〈袋入り〉」／7g／オープン価格（税別参考小売価格238円）
- 発売日：2025年2月10日より順次切り替え
- 発売地区：全国

・「ポピュラースパイス」ブランドサイト（2月5日更新予定）

URL: <https://housefoods.jp/products/special/popularspice/index.html>