

NEWS

“おとののふりかけ”シリーズから、大人のお弁当作りにご提案！ 永谷園「おとのの味ごま」2026年3月2日(月)発売

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、①職場にお弁当を持参する女性が増加中、②一方で、手作りお弁当にマンネリ化・栄養バランス・見栄えの悩みがあることに着目し、いつもお弁当がちょっと健康的で気の利いたお弁当に変わる「おとのの味ごま」を2026年3月2日(月)より全国で新発売いたします(希望小売価格・税抜180円)。



●商品のポイント

【手作り弁当派の大人のための「混ぜこみタイプの味つけごま」】

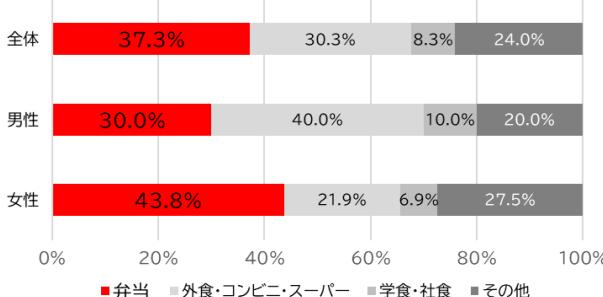
- ・胡麻自体に味づけしているので、素材感のある味わい(食感/香り)を楽しめます♪
- ・混ぜ込むだけで彩りのよい味つきご飯が完成！お弁当づくりのマンネリ・彩りにお悩みのお客様におススメの商品です。



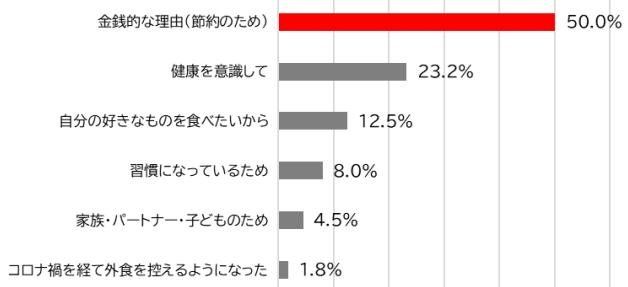
●開発経緯

昨今の物価高騰で節約志向が強まる中、職場での昼食に手作りのお弁当を持参する人が増加しています。

Q:昼食はどのように用意していますか？



Q:なぜお弁当を用意するようになりましたか？



Q:お弁当を作るうえでの悩みはなんですか？



その一方で、お弁当作りの困りごととして、

- ・**ワンパターン**になりがち
- ・作るのが大変、**手間**がかかる
- ・**栄養バランス**とるのが難しい
- ・**見栄え**よくするのが難しい

が上位にあがっています。

↓
この困りごとを少しでも解消すべく永谷園は、
“混ぜこむだけ”で、“彩り・味わい・健康感が楽しめ
る”大人のための混ぜごはんの素「おとのな味ごま」を開
発することにいたしました。

【データ出典:ウェルネスダイニング株式会社】

- 調査名:お弁当に関する実態調査
- 調査実施主体:ウェルネスダイニング株式会社(ウェルネスダイニングからだ想い研究所)
- 調査対象:全国の18~59歳の男女計300名(男性140名/女性160名)
- 調査方法:インターネットを活用したクローズド形式によるアンケート
- 調査期間:2025年7月

●品質特長

メニューは、大人の方にご満足いただくべく**「韓国風味」「生姜醤油味」「梅しそ味」**の3種類をご用意。
どのメニューも調味顆粒は使用せず、ごま一粒一粒に調味を施しました。

ひと口召し上がっていただくごとに、ごまの香りの心地よい食感をお楽しみいただけます。

韓国風味



ごま油の風味を立たせ、さらに一味唐辛子でアクセントを加えることで韓国風味を表現しました。海苔は粉碎した焼き海苔を使用しています。

生姜醤油味



生姜の炊き込みごはんをイメージし、爽やかな生姜の風味に、たまり醤油を使用したコクも感じられる味わいに仕上げました。生姜の風味を立てるために、焙煎が弱めのごまを使っています。

梅しそ味



食塩だけで漬けた梅肉に赤しそを合わせ、甘さをおさえたすっきりとした味わいです。白ごまに黒ごまを合わせることで、見た目と香りにコントラストをつけました。

白ごはん以外に、雑穀ごはんや料理のトッピングにもお使いいただけます！



雑穀ごはん



玉子焼き



豆腐



蒸し野菜



鶏ささみ



麺の薬味



<担当者からひと言> 永谷園マーケティング本部 森澤 啓吾(商品企画)

「おとなの味ごまがあれば、いつものお弁当の満足度がちょっとアガる♪」そんな存在になればと考え、本品を開発いたしました。
ごはんに混ぜ込む以外にも料理のトッピングにもお使いいただけますので、お客様にお気に入りの使い方をどんどん発見していただけると嬉しいです。



<担当者からひと言> 永谷園マーケティング本部 関亜理砂(品質開発)

品質開発は、ごまそのものを徹底的に吟味するところからスタートしました。
メニュー毎に相性の良いごまを選び、香ばしさとメニューの特長の両方が引き立つよう調味を工夫し、ごま一粒一粒に丁寧に味付けました。
こだわりの味、ぜひ一度お試しください♪

●商品概要

商 品 名	おとなの味ごま 韓国のり味	おとなの味ごま 生姜醤油味	おとなの味ごま 梅しそ味
表 示 内 容 量		26g	
希望小売価格(税抜)		180円	
賞 味 期 間		12ヶ月	
発 売 年 月 日		2026年3月 2日(月)	
発 売 地 区		全国	

【お問い合わせ先】

お客様からのお問い合わせ先 : 株永谷園 お客様相談室
報道各位からのお問い合わせ先 : 株永谷園 商品広報部

Tel. 0120-919-454
Tel. 03-3432-2519

株式会社永谷園

商品広報部 〒105-8448 東京都港区西新橋2-38-5
TEL:03-3432-2519 MAIL: nagatanien-pr@nagatanien.co.jp