

## NEWS

# “旨辛”を追求し「麻婆春雨 辛口」リニューアル 辛メーターとのタイアップ特設サイト公開中 🔥

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)が1981年に発売した、材料全部入りの人気シリーズ「麻婆春雨」は、フライパンひとつで簡単に作れるおかずとして発売以来40年以上ご好評いただいております。今回は、甘口・中辛・辛口・甘辛みそ味と4品ある中から「**麻婆春雨 辛口**」を、辛い物好きの方に満足していただける品質にリニューアルしました(2025年12月下旬より随時店頭切替・税抜380円)。

今回のリニューアルに合わせて、ユーザーが辛い食べ物を評価して辛さの共通単位「KM(辛メーター)」を作り、自分にぴったりの辛さを見つけるアプリ・WEBサービス「**辛(から)メーター**」(運営:辛メーター株式会社)とタイアップした特設サイトも公開中です！



### 「麻婆春雨 辛口」リニューアル 味のポイント

1. 新たに**唐辛子**を追加
2. **花椒**は、これまでの**10倍**！
3. 伝統の白湯スープとのバランスを考え抜き  
旨辛な辛口に



▲辛メーター×麻婆春雨 辛口 特設サイト  
<https://karameter.com/collabo/nagatanien-maboharusame-karakuchi/>

●「担当したら真っ先にやりたかったこと！」辛い物好きな開発者の熱い想い

「麻婆春雨」は豚の旨みをベースにした白湯スープが特長で、甘口・中辛・辛口の3段階と「甘辛みそ味」から選択できます。辛い物好きな開発者が“辛い物好きの方にご満足いただける品質”を目指し、本格的な辛さを追求しました。豚の旨みをベースとした白湯スープのコク深さや豆板醤の旨辛さに唐辛子を加え、花椒はこれまでの10倍配合。旨味の効いたスープに辛さと刺激的な香りをプラスし、旨辛な味わいに仕上げています。

「辛口」は大人な味わいで、大人の方であれば1人前の麺料理としてもお楽しみいただけます。アレンジレシピやレンジ調理方法など、様々な楽しみ方をパッケージ等でご紹介しています。



●「辛メーター」とタイアップした特設サイト公開中🔥

「辛(から)メーター」(運営:辛メーター株式会社)は、ユーザーが辛い食べ物の評価して辛さの共通単位「KM(辛メーター)」を作り、自分にぴったりの辛さを見つけるアプリ・WEBサービスです。

この「辛メーター」と「麻婆春雨 辛口」がタイアップ！辛メーターユーザーが商品を辛ジャッジし、**1.38KM**を獲得🔥「ごはんが止まらない絶妙な辛さ！」と評価いただきました。ぜひ辛メーターズのみなさんのレビューも参考にいただき、リニューアルした「麻婆春雨 辛口」をお楽しみください！

・特設サイトURL  
<https://karameter.com/collabo/nagatanien-maboharusame-karakuchi/>



●商品概要

商 品 名	麻婆春雨 甘口	麻婆春雨 中辛	麻婆春雨 辛口	麻婆春雨 甘からみそ味
表 示 内 容 量	137g(3人前)			133g(3人前)
希望小売価格(税抜)	380円			
賞 味 期 間	15ヶ月			12ヶ月
発 売 年 月 日	発売中		2025年12月下旬より 随時店頭切替	発売中
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      Tel. 0120-919-454  
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 商品広報部      Tel. 03-3432-2519