

NEWS

長〜〜い夏に対応！

冷やして食べる「ひんやりつるもち麻婆春雨」新発売

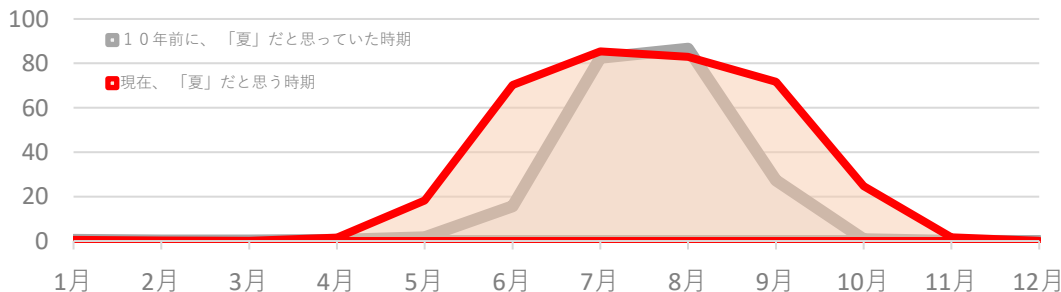
〜年々延びる“夏”の期間に、涼味の新しい食べ方をご提案〜

株式会社 永谷園(社長:掛谷 浩志、東京都港区)は、年々延びる夏の期間に対応した新商品「ひんやりつるもち麻婆春雨 中華サラダ味」「同 濃厚肉みそ味」(希望小売価格・税抜380円)を2026年5月25日(月)より全国で発売いたします。従来の温かい麻婆春雨(1981年発売)とは異なり、冷やして食べる副菜として開発しました。つるもち食感の平めん春雨を使用し、サラダ感覚で毎日の食卓に気軽に加えられる一品です。



●開発背景

近年、日本の気候変動により「夏」と感じる期間が大幅に延伸しています。10年前は7月・8月の真夏に限定されていましたが、現在は6月・7月・8月・9月にまで拡大。特に6月と9月では、夏だと感じる割合が70%を超える消費者が増加しており、季節感の変化が顕著です。こうした中、長引く夏の疲弊感に対応した「さっぱり・重くない食事」への需要が高まっています。当社は、この消費者ニーズに応える新商品を開発いたしました。



■あなたが「夏」だと思う時期について、あてはまるものをすべてお選び下さい。

●商品特長

夏場は冷たくつるんとした食感のものが食べたくなるもの。1981年からご愛顧いただいている「麻婆春雨」の味わいを活かし、夏向け新商品として仕立てました。サラダ感覚でさっぱり食べられる冷たい春雨メニューのご提案です。

- ・中華サラダ味: お酢やごま油がきいた甘酸っぱい味わいです。
赤ピーマン、豚肉、きくらげ、たけのこ、にんじんの具入りです。
- ・濃厚肉みそ味: 平めん春雨によく絡む、甘辛い肉みそ味です。
豚肉、きくらげ、たけのこの具入りです。

ポイント 1

もちっと食感で食べ応えも！つるもち食感の平めん春雨



ポイント 2

簡単調理！茹でた春雨と「麻婆ソース」を和えるだけ！

①沸騰したお湯に「春雨」を入れ、5分茹でたらザルにあけ、流水にさらし、十分に水分を切る。



春雨はレンジで茹でると火を使わず調理可能！

②春雨と「麻婆ソース」をあえればできあがり。



ポイント 3

材料要らずでできる！具入りがうれしい「麻婆ソース」



中華サラダ味

五目の具入り



濃厚肉みそ味

三種の具入り

●商品概要

商 品 名	ひんやりつるもち麻婆春雨 中華サラダ味	ひんやりつるもち麻婆春雨 濃厚肉みそ味
表 示 内 容 量	108g	116.5g
希望小売価格(税抜)	380円	
賞 味 期 間	9ヶ月	
発 売 年 月 日	2026年5月25日(月)	
発 売 地 区	全国	

【報道各位からのお問い合わせ先】

(株)永谷園 コミュニケーションデザイン部 商品PR課

Tel. 03-3432-2519