

ビールに！日本酒に！ハイボールに！あう春夏商品設計 マルタスギョ春夏限定商品 2026年2月1日から発売します。

春夏限定商品

いかのなめろう・旨辛くらげ
コリコリ中華くらげ3種・貝鮮わさび・貝鮮ガーリックペッパー

いかのなめろう 新潟の伝統発酵と、いかの出会い。日本酒の聖地から贈る究極の肴



内容量：65g 希望小売価格：298円（税別）

なめろうの味の決め手は「味噌」にあります。当社では、いかの濃厚な旨味に負けない力強さと、後味のキレを両立させるため、数ある味噌の中から「越後味噌」を使用しました。地元新潟の味噌ということだけでなく、深い味わいがある越後味噌は、いかのとろけるような甘みを一層引き立て、「日本酒に合うなめろう」を完成させました。

越後味噌の芳醇な香り

華やかな香りと深みのある味わいが特徴の越後味噌を使用し、いかの甘みと絶妙なバランスで酒もごはんも進む商品設計にしました。



大葉マシマシ

三種の香味野菜（青ねぎ・生姜・にんにく）のブレンド

青ねぎが彩りと爽やかな風味を、生姜が後味をスッキリ、にんにくが食欲をそそる香りと奥行きのある味わいを。この三種を独自の比率でブレンドすることで、中毒性のある味わいに仕上げました。

旨辛くらげ

ひと口で虜になる、絶妙な辛みとコク、コリコリ食感のハーモニー



内容量：90g 希望小売価格：298円（税別）

立春を迎え、徐々に暖くなる2月から、暑さが本格化する8月にかけては、ピリ辛でスタミナのつく味わいが好まれる季節です。そこで当社では、お酒のお供としてはもちろん、食欲が減退しがちな時期の「あと一品」として重宝する、パンチの効いた「旨辛くらげ」を期間限定商品として開発いたしました。極上ヒーハーをお楽しみください。

独自ブレンドの唐辛子

特徴の異なる数種類の唐辛子を独自にブレンド。奥行きのある複雑な辛さを生み出しました。



ビビンバ

食欲を直撃する「にんにく×ごま油」

パンチの効いたにんにくの旨みと、香ばしく濃厚なごま油を贅沢に使用。くらげの淡泊な味わいを、一気に「主役級のおつまみ」へと引き上げます。未知の旨辛くらげをご賞味ください。

コリコリ中華くらげ3種

異なる食感が楽しい。中華くらげ3連星

3つのことなるくらげ食材。それぞれの持つ独特の食感と、ごま油の豊かな風味を最大限に引き出すため、試行錯誤を重ねて黄金比のピリ辛中華味に仕上げました。一品で「コリコリ」、「プリプリ」、「シャキシャキ」の3拍子が揃う、お酒のつまみや副菜に最適な一品です。



内容量：65g
希望小売価格：298円（税別）



パンバンジー

3種の異なる食感のコントラスト

くらげ（海）は、プリッとした弾力と。きくらげ（陸/キノコ）は、肉厚でコリコリとした、噛むほどに楽しい食感。山くらげ（山/野菜）は、シャキシャキとした小気味よい歯ごたえ。

アレンジ自在な万能選手

芳醇なごま油のコクとピリ辛のアクセントがそのまま食べるのはもちろん、冷やし中華の具材、冷奴へのトッピング、春雨サラダのアクセントなど、ご家庭の料理をワンランクアップさせる万能惣菜です。

貝鮮わさび

ツーンとわさびの刺激と、だしの深いコクが織りなす異なる食感の逸品

家飲み需要が高まる中、「飽きのこない、本格的な味わいのおつまみを届けたい」という想いから本商品は誕生しました。単に辛いだけでなく、出汁の旨味をベースにすることで、お酒の席だけでなく、毎日の食卓を彩る一品として開発いたしました。弾力のあるはたての貝ひも、ぱりぱりと小気味よい歯ごたえの割干し大根。シャキッとわさび茎。その食感3重奏もお楽しみください。



内容量：85g
希望小売価格：298円（税別）



冷やっこにon

独自の「旨辛」わさび味

数々のわさび味珍味を世に出している当社。今回は、わさびのツーンとした辛みに、昆布と鰹節の2種類のエキスをブレンド。辛さの奥にしっかりと魚介の旨味を感じる、奥行きのある味わいに仕上げました。

リズムを刻む食感のコントラスト

弾力があり噛み応えのある貝ひもと、繊維質のしっかりした割干大根。さらにシャキシャキとした「わさび茎」を加え、最後の一口まで飽きさせないリズムを生み出しました。心地よい食感を楽しんでもらうために食材の大きさにこだわりました。

貝鮮ガーリックペッパー

貝ひも あらびき黒こしょう、にんにくワンツーフィニッシュ

近年の家飲み需要の定着により、おつまみにも「食べ応え」や「本格的な味付け」が求められています。そこで当社は、珍味として人気の高い「貝ひも」に着目。従来の硬いイメージを覆す「柔らか処理」を施し、さらに食感のアクセントとして「きくらげ」を組み合わせることで、これまでにない多層的な食感を楽しめる一品を開発いたしました。



内容量：75g
希望小売価格：298円（税別）



チャーハン

ガツンとくる「背徳の塩だれ」

あらびき黒胡椒の鮮烈な刺激と、にんにくの力強い香り。そこにごま油の芳醇なコクを加え、素材の旨みを最大限に引き出す濃厚な塩だれに仕上げました。そのままおつまみとして楽しむのはもちろん、チャーハンに、茹でたキャベツと和えたりと、万能な「食べる調味料」としてもご活用いただけます。

「柔」と「剛」のハイブリッド食感

柔らかくした「はたて貝ひも」と、肉厚で歯ごたえの良い「きくらげ」。相反する二つの食感が口の中で響き合い、次の一口が止まりません。

本件に係るお問い合わせ
マルタスギヨ株式会社 広報担当：鶴巻
TEL：025-386-1171 Mobile：090-5190-8322
MAIL：goro_tsurumaki@marutafoods.co.jp



マルタスギヨ株式会社