

報道関係者各位



2021年3月3日
三共食品株式会社

「辛くない」がポイント 和洋中なんにでも合う 大容量も好評 飲食店から一般家庭まで愛される 超万能調味料 売れ筋ランキング No.1 『食べるラー油』 約100の試作から誕生！開発秘話、おすすめレシピ紹介

調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）は、「三共食品 楽天市場店」（<https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>）での人気売れ筋ランキングを2021年3月3日（水）に発表、人気No.1商品『食べるラー油』の美味しさのヒミツや開発秘話、おすすめレシピをご紹介します。

「三共食品 楽天市場店」人気売れ筋ランキング

順位	商品名
1位	食べるラー油（775円）
2位	フライドガーリックフレーク（810円）
3位	バジルペースト（680円）
4位	フライドガーリックあら挽き（760円）
5位	食べるオリーブオイル（560円）

※2021年2月現在

※価格は、税込み価格となります。別途、送料がかかります。



人気No.1『食べるラー油』

■「三共食品 楽天市場店」不動の1位『食べるラー油』

当社では、事業のひとつとして業務用調味料の製造、販売を行っています。そんな中で、外食チェーン店など大手だけでなく、個人で飲食店を経営している方でも気軽に当社の商品が買える場をつくろうと販売を始めたのが「三共食品 楽天市場店」です。業務用の調味料をメインに、当社オリジナルのレトルトカレーや海外から輸入したパスタソース等、約50種類の商品を販売しています。その約50種類の中で、常に売れ続けている人気No.1商品が『食べるラー油』です。

『食べるラー油』は、ごま油と粗挽き唐辛子で抽出した鮮やかな色合いのラー油に、独自の製法でサクサクに揚げた香ばしいフライドガーリックと乾燥たまねぎを入れ、辛さを控えめにした豊かな風味が特徴の食べるラー油です。そのままご飯や料理にかけても、料理のトッピングや味付け、具材として混ぜても使える万能調味料で、辛さが控えめなので、和洋中とどんな料理にも合います。また、500gと大容量でリーズナブルな価格のため、業務用としてだけではなく一般の方にも人気があります。

■約100パターンを試作！『食べるラー油』開発秘話

『食べるラー油』は、敢えて辛さを抑え、“万人受けする商品”を目指して開発しました。色鮮やかで香ばしい香りに、サクサクとした食感と辛さを抑えた味のバランスを作り出すのに苦労しました。味や香りの濃淡の調整はラー油を作る段階で行い、食感はフライドガーリックや乾燥たまねぎ、粉末醤油を微調整しながらサクサク感を出し、辛さは唐辛子の量を調整するなど、約 100 通りのパターンをテストし、商品開発～完成まで約 1 カ月の期間、試作をくり返して商品化しました。当社が得意とするラー油やフライドガーリックを活かすために配合を調整し、当社ならではの辛くないコクのある食べるラー油が完成。今では、ロングセラー商品へと成長を遂げました。

『食べるラー油』の開発を指揮した代表取締役社長：中村俊之 コメント



2011 年、私が新規事業で外食の事業を立ち上げたときに“武器”となる商品を作りたく、当時話題になった食べるラー油の開発を進めたのが始まりです。市場のニーズをくみ取り、お客様のフィードバックを元に開発担当者と何回も打ち合わせを重ね商品化しました。当社独自の技術で作り出すフライドガーリックと乾燥たまねぎでないとサクサクの食感や味、香りが出せませんでした。また、ラー油と香味油の製造も行っていたことから、当社が得意とする調味料を合わせることで誕生した商品です。まさに「三共食品」の技術が詰まった商品がこの『食べるラー油』です。食べるラー油がブームになった時に業務用商品を他社に先駆けていち早く商品化したのが当社で、今もなお多くのお客様から支持をいただき、外食向け業務用シェア業界 No.1※の商品になっています。値段も 500g で 775 円（税込）と大容量パックならではのお得な料金設定にしました。※三菱食品株式会社マーケティング本部調べ

三共食品は、「食」のワクワクを世界に届ける企業として、これから多くの人がアレンジを楽しめるような、使うのも食べても楽しくなる、そんな使い勝手の良い商品をお届けしていきます。

【商品概要】

商品名	食べるラー油		
内容量	500g		
販売価格	775 円（税込）※送料別途		
原材料名	食用調合油（食用大豆油、食用なたね油）、食用ごま油、揚げにんにく、唐辛子、乾燥玉葱、粉末醤油、砂糖、味噌、香辛料、すりごま、食塩、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤(V.E)、（原材料の一部に大豆、ごま、小麦を含む）		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：664kcal	たんぱく質：7.2g	脂質：56.7g
	炭水化物：31.3g	食塩相当量：2.2g	◎推定値
賞味期限	製造後 12 ヶ月 ※開封後はお早めにご使用ください		
保存方法	冷暗所に保管してください。		
商品特徴	ごま油と色合いの良い粗挽き唐辛子で抽出した鮮やかな色のラー油に、香ばしいフライドガーリックと乾燥たまねぎをたっぷり加えました。		
商品 URL	https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000004/		
キャンペーン	数量限定で、3 個買うと 1 個プレゼントするキャンペーン実施中！		



チャーハンやサラダ、豆腐にかけるだけで料理のアクセントに！

『食べるラー油』おすすめレシピ

ベーコンとトマトのパスタ ポーチドエッグと食べるラー油添え

＜材料＞スパゲッティー乾麺 100g、オリーブオイル 15g、にんにく 3g、ダイストマト 150g、コンソメ 3g、ベーコンスライス 2枚、卵 1個、食塩 適量、イタリアンパセリ 少々、食べるラー油 15g

＜作り方＞

- ① オリーブオイルでにんにくに薄く色が付くまで炒めます。
- ② ①にダイストマト、コンソメを加えて 10 分煮込みます。
- ③ オリーブオイルでベーコンを軽く炒めます。
- ④ ポーチドエッグを作ります。
- ⑤ ゆでた麺を②で絡め食塩で味を調整し、火を入れます。
- ⑥ お皿に⑤を盛り、③④を添えて最後に『食べるラー油』を加え、イタリアンパセリを飾り、完成です。



仕上げに『食べるラー油』をかけるだけ！

【三共食品について】

食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。

年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

三共食品 楽天市場店ホームページ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309（9:00～17:00（土日祝除く））

【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社
代表： 代表取締役 中村 俊之
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1
電話： 0532-23-2361
設立： 1975 年 12 月 3 日
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売
ホームページ：<https://sankyofoods.co.jp/>



三共食品 オリジナルキャラクター

本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp