

焼肉屋さんのスープをおうちで手軽に！ 「わかめスープ 焼肉屋さんのユッケジャンスープ」新発売

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は、2025年2月4日（火）、新商品「わかめスープ 焼肉屋さんのユッケジャンスープ」を発売します。

近年の物価上昇や円安の影響を受け、外食に対するハードルが上がっており、コロナ禍以降も「家では作れないような外食の味を手軽に楽しみたい」というニーズが継続しています。

本商品は、外食イメージの強いユッケジャンスープの味わいを、当社の「わかめスープ」シリーズで実現しました。ビーフとコチュジャンが効いた、クセになる旨辛いスープに仕上げています。

本商品と、2022年に発売した「わかめスープ 焼肉屋さんのコムタンスープ」で、「おうちで手軽に外食の味を楽しみたい」というニーズに応えるとともに、市場の活性化を図ります。

商品特長



3袋入



8袋

- ・ ュッケジャンスープの味わいが楽しめる
手軽でヘルシーな旨辛わかめスープ
- ・ クセになるビーフのコク深い旨みと
コチュジャンの辛みがポイント



喫食イメージ
焼肉だけでなく
ビビンバにも！

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格	発売地区
わかめスープ 焼肉屋さんのユッケジャンスープ 3袋入	4.7g×3袋	製造月 +12か月	186円（税抜） 200円（税込）	全国
わかめスープ 焼肉屋さんのユッケジャンスープ 8袋	4.7g×8袋	製造月 +12か月	429円（税抜） 463円（税込）	全国

・ 発売日：2025年2月4日（火）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室
TEL:03-5362-1315



カロリーや体型が気になる人へ！ 「リケンのノンオイル ノンオイルタルタルクリーミー」新発売

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は、2025年2月14日（金）、新商品「リケンのノンオイル ノンオイルタルタルクリーミー」を発売します。

近年、タルタルソース市場は「レモン」や「いぶりがっこ」を使用した商品などバラエティ化してきており、その規模は拡大しています。一方自社調査により、タルタルソースは「**カロリーが高いことが気になる**」「**使うメニューが限定される**」「**期限内に使い切れない**」といった不満点があることが分かりました。

そこで、健康や体型が気になりだした40代をターゲットに、当社がノンオイルドレッシングで培った調味・製造技術を活かし、食用植物油脂不使用のタルタル調味料を開発しました。

商品特長



- ・ ノンオイルドレッシングで培った調味・製造技術で、
「**ノンオイルなのにクリーミー**」なタルタル調味料を実現！
- ・ カロリーは**12kcal**(15gあたり)
通常のタルタルソースと比較するとおよそ**3分の1未満**！
- ・ サラリとした軽やかな味わいで、**揚げ物にもサラダにもぴったり**！
様々なメニューに日常使いできるので期限内に使い切れる！



タルタルポテサラ



エビフライ&サラダ



えびタルタルサンド

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格	発売地区
リケンのノンオイル ノンオイルタルタルクリーミー	190ml	240日間	330円（税抜） 356円（税込）	全国

・ 発売日：2025年2月14日（金）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室
TEL:03-5362-1315



レモンピューレ2倍で爽やかさアップ！ 「リケンのノンオイル 塩レモン」リニューアル

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は、2025年2月14日（金）、「リケンのノンオイル 塩レモン」をリニューアルします。

本商品は、シチリアレモン果汁の爽やかなおいしさが特徴の洋風ノンオイルドレッシングです。今回のリニューアルではまるごとレモンのピューレを当社従来品より2倍に増量するとともにパッケージを変更し、中身も見た目もより爽やかさをアップさせました。

リニューアル内容



従来品

リニューアル品

主な変更点

- ・まるごとレモンのピューレを2倍（当社従来品比）に増量し、レモンの爽やかなおいしさをアップ
- ・レモンのフレッシュな果汁感やみずみずしさを表現したデザインに変更

商品概要

商品名	内容量	賞味期間	参考小売価格	発売地区
リケンのノンオイル 塩レモン	190ml	240日間	246円（税抜） 265円（税込）	全国

・発売日：2025年2月14日（金）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室
TEL:03-5362-1315

お肉を冷凍ストック！解凍なしで焼ける！ 下味冷凍用おかずの素 「パッとジュッと®」シリーズ新発売

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は、2025年3月5日（水）、新商品「パッとジュッと® ねぎ塩麹チキン用/甘旨ヤンニョムチキン用」を発売します。

近年は時短・簡便な料理ニーズや、節約ニーズが高まっています。特に共働きで子育てをする世帯では「疲れた時・忙しい時のメニュー決めや下ごしらえの手間を省きたい」「まとめ買いや節約食材を有効活用したい」といった声があることが当社の調査で分かりました。

そこで、20～40代の共働き子育て世帯をターゲットに、**パサつきがちな鶏むね肉でもジューシーに焼ける、解凍要らずの下味冷凍用おかずの素**を開発しました。時間に余裕がある日に切った肉を入れて冷凍ストックしておき、食べたい日は解凍せずフライパン1つで簡単におかずができる商品です。

当社の独自技術を活かした商品で、家事負担軽減と日々の節約に貢献します。

商品特長



（左）ねぎ塩麹チキン用（右）甘旨ヤンニョムチキン用

- ・ お肉を入れて冷凍ストック！
解凍なしでそのまま焼けるので忙しい平日の料理が楽になる！
- ・ 当社の特許技術を使った「肉ピタソース」で
肉の水分を逃さずにやわらかく焼ける！
- ・ 比較的手頃な「鶏むね肉」を活用できる！



作り方

01 準備：ストックする日



肉をひと口サイズに切る



本商品に入れ、
全体になじむまでもみ込む



ジッパーをしっかりと閉めて
冷凍庫で保存

02 調理：食べたい日



凍ったままフライパンに出し
大さじ1の水を加える



フタをして弱火で約8分



半解凍のままひっくり返して
中火で火を通す

完成イメージ

ねぎ塩麹
チキン用



甘旨ヤンニョム
チキン用



商品概要

商品名	内容量	賞味期 間	参考小売価格	発売 地区
パッとジュッと® ねぎ塩麹チキン用 / 甘旨ヤンニョムチキン用	60g	360日間	オープン価格	全国

・発売日：2025年3月5日（水）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室
TEL:03-5362-1315

クラシルと共創した“水戻し不要”の味付ソフトわかめ 「あえるわかめちゃん® ナムル風うま塩味」リニューアル

理研ビタミン株式会社（本社：東京都新宿区、社長：山木一彦）は、2025年3月5日（水）、
「あえるわかめちゃん® ナムル風うま塩味」をリニューアルします。

「あえるわかめちゃん®」は、2024年3月に発売した、野菜とあえるだけで簡単に副菜ができる味付ソフトわかめです。レシピプラットフォーム「クラシル」との共創プロジェクトで生まれました。さらに多くのお客さまに手に取っていただけるよう、ユーザーの声を反映し、パッケージや商品特性を改良しました。

リニューアル概要



従来品に対するユーザーの声（当社調べ）

- ◎ 93%のユーザーが「おいしい」と評価
- ◎ 水戻しの手間がなく楽
- ◎ 簡単に副菜が作れて便利
- △ パッケージだけではどんな商品か分かりづらい
- △ もう少しわかめが広がってくれと嬉しい

リニューアル品

商品特性を
よりわかりやすく表示

コンセプトを
ダイレクトに表示

使える回数を分かりやすく
野菜100g分×約4回分



わかめがふんわり
開きやすくなるよう改良

パッケージメニュー数を
1品から3品に増やし
商品の汎用性を強調

・商品概要：<https://www.rikenvitamin.jp/products/other/aeruwakame/aeruwakame.html>

・発売日：2025年3月5日（水）

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先
理研ビタミン株式会社 経営企画部 広報・IR室
TEL:03-5362-1315