



<新商品資料>

2026年4月

株式会社紀文食品

暑さを辛さで吹き飛ばそう！ 「燃える旨辛おでん」

4月27日(月)より新発売

紀文では、暑くなるこれからの季節にぴったりな調理済みおでんの新商品として「燃える旨辛おでん」を4月27日(月)より全国にて発売いたします。また、昨年の春夏に販売していた冷やして食べるおでんシリーズ「冷やし ゆず塩 鯛の旨みおでん」「冷やし 貝の旨みおでん」の2品を同日より全国にて再販売いたします。3品とも春夏期間限定の販売です。

「燃える旨辛おでん」の商品特長

- 牛、鶏、魚介の旨みに、唐辛子の辛みと花椒の香りをきかせたオリジナルつゆ
- 具材は大根、焼ちくわ、玉子、こんにやく、角天、いか団子の6種6品
- 調理済みなので、湯せんするだけで手軽においしく食べられる
- 常温保存可能



【商品概要】<新商品>

- 商品名：燃える旨辛おでん
- 内容量：410g(固形量170g)
- 希望小売価格：438円(税込473円)
- 販売エリア：全国

[冷やしおでんについては次ページへ](#)

<この資料に関する問い合わせ先>

株式会社紀文食品 広報室

TEL : 03-6847-1605 E-mail : koho_tokyo1@kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

＼冷蔵庫で冷やして開けるだけの「冷やしおでん」が再登場！／



<再登場>

爽やかな柚子の香りと鯛の旨みがきいたつゆ

具材は帆立入りさつま揚、白こんにゃく、れんこんなど7種7品

- 商品名： 冷やし ゆず塩 鯛の旨みおでん
- 内容量： 410g(固形量 180g)
- 希望小売価格： 438円(税込473円)
- 販売エリア： 全国



<再登場>

はまぐりと帆立、かつお、昆布の旨みがきいたつゆ

具材は帆立入りさつま揚、しらたき、たけのこなど7種7品

- 商品名： 冷やし 貝の旨みおでん
- 内容量： 410g(固形量180g)
- 希望小売価格： 438円(税込473円)
- 販売エリア： 全国

防災対策にもおすすめの「おでん缶」も発売中



常温で製造から3年間保存可能な、缶入りタイプのおでんです。

湯せんして食べられることはもちろん、そのままでもおいしく食べられる仕立てになっています。

具材は牛すじ、焼ちくわ、さつま揚、串こんにゃく、大根、結び白滝、うずら玉子(2個)の全7種。串こんにゃくの串を使用することで食器いらずに。普段の食事だけでなく、防災用の備蓄としてもおすすめです。

内容量：280g 希望小売価格：600円(税込648円)

紀文公式オンラインショップからも購入可能

<https://kibun-shop.shop/shop/products/X681>