

開発担当者のお墨付き！

西友の辛い物マニアが選ぶ「みなさまのお墨付き」旨辛商品ランキングを紹介

～みなさまのお墨付き史上最も辛い激辛料理&ピリ辛調味料を使ったちょい足しレシピも～

辛い料理は長年にわたり根強い人気を博しています。株式会社西友（以下、西友）のプライベートブランド（PB）「みなさまのお墨付き」は、50以上もの辛い商品を開発・発売しており、小辛から激辛まで様々な辛さを楽しめる商品を展開しています。本レターでは、頻繁に辛い料理の食べ歩きをする辛い物マニアな西友の開発担当者が選ぶ、旨くて辛い商品5品や本当に辛い激辛商品、ピリ辛調味料を使ったアレンジレシピをご紹介します。

西友の辛い物マニアが選ぶ、旨辛料理 TOP5

辛い物マニアの開発担当者が厳選した、辛みだけでなく、旨味も感じられる旨辛5品をご紹介します。

👑1位 3種の魚介のスンドゥブ マイルド **小辛**

あさり、かつお節、ほたての旨みに韓国淳昌コチュジャンをあわせ、肉、野菜エキスと練りごまを加えたまろやかな味のスンドゥブ。辛さを足したい方は「激辛ハバネロキムチ」をトッピングするのがおすすめです。

（税抜：219円／税込：236.52円、内容量：300g、支持率：96.3%）

👑2位 On the ごはん トムヤムガイ **中辛**

ココナッツミルクをベースに、魚介の旨味を効かせ、レモンの酸味とカフィールライム、レモングラスの香りを引き立てたピリ辛スープが特長。

小盛のごはん(150g)にかけるだけなので簡単・便利！

（税抜：250円／税込：270.00円、内容量：165g、支持率：89.1%）

👑3位 ワインビネガーがきいた ポークビンダルー **中辛**

ポークビンダルーは、インドのゴア地方発祥のカレー。グローブやスターアニス、カルダモンのスパイシーな香りと、ワインビネガーとトマトのしっかりとした酸味が特長。

みなさまのお墨付きの個性派商品の中でも、大人向けの味わいをより追求した1品で、豚肉のマリネには赤ワインビネガー、ソースには白ワインビネガーを使用し、味に深みを出しました。

（税抜：250円／税込：270.00円、内容量：180g、支持率：95.4%）

👑4位 唐辛子がきいた黒酢仕立て 酸辣湯麺 <数量限定> **中辛**

チキンエキスをベースに、黒酢の風味を利かせ、黒胡椒と唐辛子で辛味をつけた酸味際立つ酸辣湯味のスープが特長。あっさりピリ辛なので最後はスープ感覚で飲み干すことのできる1杯。🍜にごはんをまぜて更においしい。

（税抜：118円／税込：127.44円、内容量：74g、支持率：83.3%）

👑5位 唐辛子とガーリックが香る 鯖のトマトパスタ **小辛**

西友でしか食べられない「ちょっとリッチなパスタ」を目標に開発。トマトをベースに、鯖のほぐし身をふんだんに使用し、風味を生かしました。後味にガーリックのパンチと唐辛子由来のちょい辛要素をプラスして、飽きのこない味わいにしています。

（税抜：250円／税込：270.00円、内容量：130g、支持率：91.8%）



みなさまのお墨付き史上最も辛い?! 本当に辛い激辛商品

より辛い物がお好きな方には、激辛好きの開発担当者も本格的な辛さと太鼓判を押す“激辛商品”がおすすめです。

■唐辛子の鮮烈な辛さ カシミールチキンカレー **激辛**

辛さレベル5段階ではおさめられない、みなさまのお墨付き史上一番辛い本格派激辛カレー。辛さだけでなくスパイスの香りと味わいも深い。さらっとしたスープ状のルーなので食べた後の辛さもしつこすぎません。

(税抜：250円/税込：270.00円、内容量：180g、支持率：82.4%)



■激辛ハバネロキムチ **激辛**

魚介の旨味をベースに唐辛子、一味、ハバネロで辛さを足しました。さらに、花椒の痺れも相まって複雑な辛さを楽しめるキムチです。

(税抜：328円/税込：354.24円、内容量：250g、支持率：88.9%)

味変やちょい足し料理にもおすすめ！ピリ辛調味料

辛さを足したいという方には調味料がおすすめです。料理にかけて辛さを足すなど、味変を楽しんでいただけます。調味料の量を調整することで好みの辛さに調整できるので、自分に合った辛さにできます。開発担当者が考案したアレンジ料理もご紹介しますのでぜひお試しください。

■つぶつぶ刻み野菜入りサルサソース **中辛**

玉ねぎやピーマンなどの刻んだ野菜が入っているのでそのまま使え、ボトルタイプなのでスプーンも要らず楽々！ハラペーニョの爽やかな香りと辛味がどんな食材にもよく合います。ディップソースにしたり、タコスやタコライスに味付けに使ったり、簡単・便利。

(税抜：278円/税込：300.24円、内容量：290g、支持率：92.7%)



大人な味わい！サルサソースのオムライス



【お料理ポイント】

- ケチャップライスを作る際、刻んだ玉ねぎやにんじんが入っている、みなさまのお墨付き“つぶつぶ刻み野菜入りシリーズ”の「つぶつぶ刻み野菜入りケチャップ」を使うことで時短に！
- オムレツは、卵を切るようにまぜ、牛乳も加え、中火で加熱したフライパンに流し込んだら手早くかき混ぜ半熟状に。
- ケチャップライスに、楕円形に形をととのえた半熟状のオムレツをのせオムレツを縦に切り込み、開いて、出来上がり。

【材料】

ケチャップライス

- ごはん：200g ・ウインナー：2本
- 顆粒コンソメ：小さじ1/2
- つぶつぶ刻み野菜入りケチャップ：大さじ3
- つぶつぶ刻み野菜入りサルサソース：お好みで

オムレツ

- 卵：3個 ・牛乳：50cc ・バター20g

★仕上げに「つぶつぶ刻み野菜入りサルサソース」をオムライスにかけて、いつもと違った味わいに

■わさびしょうゆドレッシング **中辛**

醤油の風味とわさびの辛味のバランスが良い大人向けのドレッシング。静岡県産わさびを原料にした加工わさびを使用しています。わさびのツーンとした後味が強過ぎず、くせになる美味しさです。野菜や鶏肉との相性が良いですが、特におすすめなのはアボカドやまぐろにかけて食べること！（税抜：178円／税込：192.24円、内容量：170ml、支持率：92.3%）



まぐろとアボカドのポキ丼（1人前）



【材料】（1人前）

- ・まぐろ：70g
- ・アボカド：30g
- ・豆腐：30g
- ・わさびしょうゆドレッシング：45g
- ・ごはん：150g

【お料理ポイント】

- ・まぐろ、アボカド、豆腐を6mm程度のダイスカットにする。
- ・お豆腐を入れることで、コクや甘みが出て、味がまろやかに。
- ・味がよく染み込むように、ダイスカットにした具材を「わさびしょうゆドレッシング」に10分程度つけてからごはんのにのせる。

★お好みでいりごまやきざみのりを散らしてもおいしいです。

家で気軽に本格派の辛い料理をという想いから、足で稼いだ情報をもとに商品を開発



家で作るには少しハードルが高い食べ物を手軽に食べられるようにしたいという想いから、「みなさまのお墨付き」で辛い料理の商品を開発しました。きっかけとなったのはレトルトのエスニックカレーです。グリーンカレーやバターチキンカレーなど味つけが難しく、手間がかかる商品を開発したところ好評で、「西友のお客様にはエスニック好きが多いかもしれない」という仮説のもと、飲食店や海外旅行での食べ歩きや市場に出回っている商品から得たヒントを参考にアイテムを拡大してきました。辛い食べ物が流行していることも追い風となっています。

辛い料理の商品を開発する上で心掛けているのは、商品ごとにお客様を想定しながら辛さのレベルを検討・調整することです。エスニック・麻辣などがテーマの商品は本格感のある味わいを期待されるお客様が多いと思うため、特徴的な要素をより

多く取り込みます。その一方で、ご家族で食卓を囲んで食べる機会が多いと想定される商品は幅広い世代の方に受け入れられるような味づくりを心掛けています。

ただ辛いだけではなく、コクや旨味を同時に感じられる商品が求められていると感じており、程よいバランスにするのが難しいですが、消費者テストでいただいたコメントを確認しながら試行錯誤し、お客様に喜んでいただける商品を開発できるよう努めています。

株式会社西友 商品開発部 須賀さおり

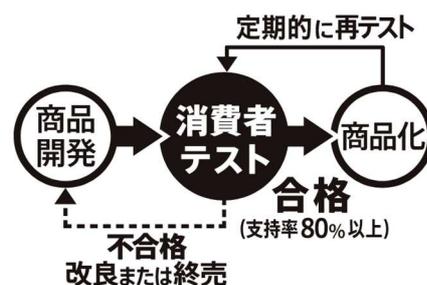
食品メーカーでの開発経験を経て、2009年に西友へ入社。以降、加工食品カテゴリーの商品開発を主に担当。これまでに開発してきた「みなさまのお墨付き」の商品は延べ約740品、辛い料理の商品は50品以上にものぼる。現在は加工食品・菓子・飲料・酒の開発リーダーを務める。

大学時代の文化人類学の授業でマレーシア・ベトナム・タイなど東南アジアの料理店をめぐる機会があり、エスニック料理のおいしさに魅了される。2000年代初めに中国で「ガチ中華」を初めて食べ、麻辣味に衝撃を受け、以降、友人と共に辛い料理のお店を開拓している。

■みなさまのお墨付き

「みなさまのお墨付き」は、第三者機関が実施する厳正な消費者テストで80%以上の支持率を獲得したものを商品化するというユニークな仕組みを取り入れたブランドです。2012年12月の発売以来、有名メーカー品と同等以上品質にも関わらず、価格は有名メーカー品よりも10%以上低価格な「良いのに安い」を目指し、お客様のニーズに応える商品開発を行ってまいりました。「消費者が認めた」もののみを商品化する、日本ではどの流通も取り入れていない、西友独自のコンセプトです。

2019年10月には、より厳選された製品のみを商品化するためにブランドのルールを見直し、これまでの消費者テストでは支持率70%以上で合格という基準を80%に引き上げました。また、発売後も数年おきに再テストを実施し、商品の魅力に変化がないか、定期健康診断を実施しています。この際に80%未満の支持率であれば、再度商品開発からやりなおす、もしくは終売にします。2023年9月末時点で約1000アイテムを取り扱っています。



- ・「みなさまのお墨付き」HP：<https://www.seiyu.co.jp/pb/mo/>
- ・「みなさまのお墨付き」Instagram：<https://www.instagram.com/osumitsuki/>
- ・「みなさまのお墨付き」Twitter：https://twitter.com/seiyu_pb