

国産唐辛子「栃木三鷹」を使用した本格旨辛シーズニングシリーズ

2026年8月 5品新発売



今から百年前、緑屋商店という屋号で創業し、そこから百年間ずっと唐辛子に関わってきました。そんな唐辛子専門メーカーが、オリジナル国産唐辛子「栃木三鷹」を使用して調合した、本格旨辛シーズニングです。料理に「美味しさ」「楽しさ」「手軽さ」を求めるお客様にピッタリの商品です。

商品に記載の二次元コードを読み込むと、
開発者おすすめのレシピ集がご覧いただけます！

※当社HPの新着情報からもご確認いただけます。

おすすめレシピ



■商品概要

品名	内容量	希望小売価格（税別）
ミドリヤ百年スパイス本格うま辛	60g	723円
ミドリヤ百年スパイスチリトマト	60g	880円
ミドリヤ百年スパイスカレースパイス	60g	880円
ミドリヤ百年スパイスエスニック	60g	880円
ミドリヤ百年スパイス麻辣シビ辛	60g	880円

■商品化背景

コロナ過以降、コスパやタイパを重視する消費者動向が顕著であり、その中でシーズニングスパイスの需要が急増しています。そこで弊社はオリジナルの国産唐辛子「栃木三鷹」の香り・旨味を活かした製品として、万能スパイスシリーズを開発しました。

美味しさはもちろんのこと、料理の楽しさに手軽さを添えてお届けします。

■製品特徴

本格うま辛	<特徴> 栃木三鷹を使用し、唐辛子と相性の良いスパイスやハーブを厳選して調合、一振りでもんなものでも旨辛に出来る万能シーズニングです	
	 旨辛唐揚げ	 旨辛チャーハン
チリトマト	<特徴> トマトパウダーをベースに栃木三鷹やニンニク等を配合し、辛みと香り、味わいのバランスが良いイタリアン風シーズニングです	
	 チキンライス	 チリトマトトースト
カレースパイス	<特徴> インドの伝統的なミックススパイスのガラムマサラをベースに16種類のスパイスを配合、辛味や香り付けだけでなく、味付けもできる万能カレースパイスです	
	 タンドリーチキン	 スパイスカレー

エスニック	<特徴> ココナッツパウダーやカシューナッツ、レモングラスの甘酸っぱさと、栃木三鷹の辛味が合わさった爽やかな味わいです。振りかけるだけでも簡単にエスニック風味が体験できます
	  トムヤムクン 生春巻きのタレ

麻辣シビ辛	<特徴> 栃木三鷹に粉末豆板醤、2種の花椒を使用して本格的な麻辣味を再現。たくさんの調味料を使用することなく、これ1本で簡単に本格四川料理をお楽しみいただけます
	  麻婆豆腐 麻辣湯

■お問い合わせ先

吉岡食品工業株式会社 営業部 TEL：0287-23-5555

※当社オンラインストアからもご購入いただけます。

吉岡食品工業HP



オンラインストア



公式X



公式Instagram

