

辛くてうまい！暑い季節の辛味ニーズに応える、NYでもHOTなポテト 「ペリペリポテト」2/20より期間限定新発売 ～唐辛子ベースのスパイスに甘味と旨味をプラス！クセになる旨辛ポテト～

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区:代表取締役社長 柳本勇治）は、夏の辛味ニーズに応える、常温保管できる袋入り惣菜として「ペリペリポテト」を2026年2月20日より順次全国のスーパー・小売店で発売し、9月末まで期間限定販売いたします。



【開発背景】「暑いときほど辛いものが食べたい」にお応えするおつまみ

近年の長期化する猛暑を背景に、「暑いときほど辛いものが食べたい」というニーズが高まっています。この動きを受け、当社では辛味への需要と簡便性を両立する商品として、惣菜にもおつまみにもなる商品開発に取り組みました。

そこで注目したのが、ニューヨークでトレンドとなっているスパイス「ペリペリ」です。辛さのインパクトを活かしながらも、日本人の嗜好に合う「辛くてうまい」味わいを追求し、ポテトとの相性を何度も検証しました。夏の辛味ニーズに応え、ビールにもぴったりのおつまみ商品として仕上げています。調理が面倒になりがちな夏でも、袋を開けるだけで手軽に楽しめる常温惣菜です。そのままでもお召し上がりいただけますが、レンジで温めるとよりうま味と辛味がひきたちます。また、チーズをのせて焼くなどのアレンジで幅広くお楽しみいただけます。

【商品特徴】



■ ペリペリポテト

内容量：105g

標準小売価格：238 円(税込 257 円)

保存方法：常温

販売期間：2月20日～9月末まで（春夏限定）

賞味期間：90日

「ペリペリポテト」は、じゃがいもの味わいを引き立てる、うま味と辛味が調和したピリ辛仕立ての袋惣菜です。しっかりとしたスパイシーさがありながら後味はさっぱりとしており、常温保存が可能。揚げ物のような重さがなく、暑い季節のおつまみにも適した一品に仕上げました。

ペリペリソースを活用した「ペリペリポテト」

ペリペリとは、南アフリカ発祥のブレンドスパイスとのごことで、唐辛子をベースに、クミンやコリアンダー、ガーリックなど数種類の香辛料をブレンドしたものです。南アフリカ発祥のチキンチェーンが火付け役となり、近年ではニューヨークのフードシーンで注目されています。香辛料の配合や種類は家庭や店ごとに異なり、それぞれに個性のある味わいが楽しめるのも魅力の一つです。「ペリペリポテト」には、ペリペリスパイスをベースに日本人にも馴染みやすいよう、たまねぎやケチャップで甘みとうま味を付けた、オリジナルの「ペリペリソース」を使用しています。



（参考）夏に辛い食べ物が食べたくなる理由



夏に辛い料理を欲する背景には、唐辛子に含まれる辛味成分「カプサイシン」の生理作用があると考えられています。カプサイシンは中枢神経を刺激し、アドレナリンの分泌を促進します。血流を高め、一時的に体温を上昇させることで発汗を促します。発汗後、汗が蒸発する際の気化熱によって体温が下がり、結果として涼しさを感じられるのです。また、唾液や胃液の分泌を促し、食欲が落ちやすい夏場でも、辛味の刺激が食欲を増進させることができます。身体が本能的に“暑さ対策”を求めている表れと言えるでしょう。

出典：「農林水産省 カプサイシンに関する情報」 <https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/capsaicin/>