

国内外で人気拡大中の桃屋の食べるラー油にたっぷり使えるお徳用サイズ登場！**桃屋の「辛そうで辛くない少し辛いラー油お徳用」新発売**

株式会社桃屋（本社：東京都中央区 代表取締役社長：小出雄二）は、2026 年 8 月 31 日（月）に全国で桃屋の「辛そうで辛くない少し辛いラー油お徳用」を新発売します。

2009 年の発売以来、“食べるラー油”の代表的な商品として親しまれ、近年は国内だけでなく訪日客からも支持を拡大しています。今回「もっとたっぷり使いたい」というお客様の声にお応えし、大容量タイプを発売します。

**■開発背景**

2009 年に発売した「辛そうで辛くない少し辛いラー油」は、“食べるラー油”という新たなカテゴリーを広く浸透させた商品として、多くのお客様にご愛用いただいています。

近年は、“食べる調味料”として料理のお供としての需要が高まっているほか、アジア圏を中心とした訪日客からも日本土産として支持を集めています。さらに韓国のインフルエンサーによる紹介をきっかけに話題となるなど、国内外で認知と需要の広がりを見せています。

こうした需要拡大の中、お客様からは「すぐに無くなってしまう」「もっとたっぷり使いたい」といった声が寄せられていました。こうしたヘビーユーザーの声にお応えし、気兼ねなくお使いいただける大容量タイプの「辛そうで辛くない少し辛いラー油お徳用」を発売します。

■商品特徴

- ・ 香り高い粗びき唐辛子などを使用し自社で丁寧に抽出することで、鮮やかな色合いの程よい辛さのラー油に仕上げています。
- ・ カリカリとした食感のフライドガーリック、フライドオニオンは色合いや揚げている音、香りを確認しながら手作業で丁寧に揚げています。
- ・ 具材とラー油を黄金比で合わせることで、食感と旨みを楽しめる味わいを実現しています。

▼「辛そうで辛くない少し辛いラー油」の商品ができるまでの動画は下記よりご覧いただけます。

<https://youtu.be/dMKgtlpz1xc>

■桃屋のかんたんレシピ

桃屋の「辛そうで辛くない少し辛いラー油」は、手間ひまかけて作り上げた具材の食感や香ばしさ、ラー油の味わいが活かした「食べる調味料」です。ご飯のお供としてはもちろん、ひとさじで料理の味が決まるため、さまざまなメニューに活用されています。「桃屋のかんたんレシピ」では辛そうで辛くない少し辛いラー油を含め約 500 レシピ公開しており、今回のお徳用サイズの発売によって、より幅広い料理シーンでお楽しみいただけます。

辛そうで辛くない少し辛いラー油 かんたんレシピランキング	
1	ゆで鶏のラー油ソースがけ
2	ビリ辛チャーハン
3	豆乳坦々麺
4	冷奴 おかかラー油がけ
5	ねばねば小鉢
6	ラー油肉そば
7	そうめん 食べるラー油つけだれ
8	麻婆春雨
9	ビリ辛こんにゃく
10	豆乳坦々鍋

出典：(株)桃屋調べ

2026年1月～2026年6月までのアクセス数ランキング



ゆで鶏のラー油ソースがけ



目玉焼き丼

商品名： 桃屋の「辛そうで辛くない少し辛いラー油お徳用」
 原材料名：なたね油（国内製造）、フライドガーリック、ごま油、唐辛子、フライドオニオン、砂糖、食塩、唐辛子みそ（大豆を含む）、パプリカ、すりごま、オニオンパウダー、粉末しょうゆ（小麦を含む）、粉末唐辛子みそ／調味料（アミノ酸）
 内容量： 185 g
 発売日： 2026年8月31日（月）
 販売地域： 全国
 価格： オープン価格

【本件に関するお問い合わせ先】
 株式会社桃屋 企画本部 栗山
 TEL：03-3668-7842
 メール：kuriyama@momoya.co.jp
 公式 HP：<https://www.momoya.co.jp>