

News Release > 2025年7月30日



3種のスパイスを使ったじわッと辛く深みのある香ばしいミートソースが "パパッと"電子レンジで温めるだけで手軽に楽しめる!! 2025年8月18日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、3種のスパイスを使った辛く深み のある香ばしいミートソース「パパッとレンジスパイシーミートソース」を発売します。



製品特長



『パパッとレンジ パスタソース』シリーズは、電子レンジ対応パウチを使用し、"いつものお昼ご飯に手軽 に楽しめるパスタソース"を製品コンセプトにした製品です。今回は、黒こしょう・ハラペーニョ・ガーリック と3種のスパイスを使い、じわッと辛く深みがあり、香ばしく仕上げたミートソースを発売します。

当社の人気パスタソース「ミートソース」「あらびきミートソース」をベースに、爽やかでピリッとした"黒 こしょう"と、適度な辛味と爽やかな風味の"ハラペーニョ"、料理に深みを与える"ガーリック"を加え、辛 さを重ね合わせることで、ただ辛いだけではない複雑な辛味とスパイス感を存分に感じられる、大人の辛 さにこだわった味付けに仕上げました。

はごろもフーズのミートソースシリーズ

当社のミートソースは、味付けや具材感にこだわった4種類で展開しています。パウチタイプは電子レンジで時短調理が可能。そして容量は、1人前110~130gだから個食化にも対応しています。ご家族やご友人と色々な味のミートソースを食べ比べるなどお楽しみいただくことができます。さらに「ミートソース」と「あらびきミートソース」は、当社ロングセラーの缶詰タイプも販売しています。

じわッと辛い大人向け

お子様もうれしい甘さ

お肉たっぷりガッツリ系

うれしい糖質オフ









ロングセラー 缶詰タイプ







開発担当者のおすすめアレンジメニュー

■ヨーグルトで爽やかスパイシーミートソースパスタ

<u>材料(1人分)</u>

- つくりかた
- ① ポポロスパはゆでて湯をきります。
- ②器に①を盛り、温めたスパイシーミートソースをかけます。
- ③ ②にヨーグルトを回しかけ、お好みでパセリを散らします。 ※ヨーグルトは軽く混ぜると、かけやすくなります。量は お好みで調整してください。

■あんかけパスタ風スパイシーミートソース



材料(1人分)

 ・パパッとレンジ スパイシーミートソース(110g)… 1袋

 ・ポポロスパ7分結束 …… 100g

 ・玉ねぎ …… 中1/4個

 ・ピーマン …… 中1個

 ・サラダ油 …… 大さじ2

 ・A 卵 …… 1個

 ・A 塩、こしょう …… 各少々

つくりかた

- ① 玉ねぎは薄切り、ピーマンは細切りにします。
- ② ポポロスパはゆでて湯をきります。
- ③ フライパンにサラダ油(大さじ1)を熱し、①を入れ玉ねぎがしんなりしたら、②を加えさらに炒めます。
- ④ 器に③を盛り、温めたスパイシーミートソースをかけます。

■タコスミート



材料(1人分)

つくりかた

- ① ボウルにミートソースとAを入れ混ぜ合わせます。
- ② 器に移しパセリを散らし、トルティーヤチップス、ベビーリーフ、ミニトマトを添えます。

製品開発について

Q.苦労した点はどんな点ですか?

ミートソースの味わいを消すことなく、スパイス感(辛さ、香りなど)をちょうど良いバランスに仕上げた点。唐辛子の品種、こしょうの挽き方・使用量、にんにく風味の強弱など、いろいろな組み合わせパターンを試し、旨辛い味に仕上げました。

- ※スパイシーというと辛味が際立った味わいをイメージする場合も多いと思いますが、近年は旨みの中に複数のスパイスを組み合わせた旨辛い味わいのスパイス料理が多くみられ、そのような複雑で旨辛いスパイシー感が好まれている傾向があると思われます。
- Q.おすすめの食べ方を教えてください

そのままゆでたパスタにかけて召し上がっていただくのが、シンプルに「スパイシーミートソース」の味をお楽しみいただけると思います。

Q.伝えたいこと

ただ辛いだけではない、"3種のスパイスを使って仕上げたじわッと辛く、深みがあり香ばしい"スパイシー感をお楽しみいただけるミートソースです。

(本製品開発担当)

製品詳細

製品名	パパッとレンジ スパイシーミートソース
規格	内容量 110 g
賞味期間	13 ヶ月
参考小売価格(税抜き)	250円/袋
販売予定数(年間)	195 千個
発売時期·地区	2025年8月18日(月)全国発売

※「パパッとレンジ」「ポポロスパ」「Carloff」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様: はごろもフーズ㈱ 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田

お 客 様: はごろもフーズ㈱ お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間 平日9:00~17:00)

ホームページ https://www.hagoromofoods.co.jp/