

失われゆく「漬物文化」を家庭に再び 重石も樽も不要な次世代「たくあん漬の素」新発売

厚生産業株式会社（本社：岐阜県揖斐郡、代表取締役社長：里村俊介）は、2025年11月4日（火）に新商品『たくあん漬の素しそかつお風味』を発売いたします。

開発の背景

かつて「たくあん」は農家を中心に、冬の定番として各家庭で手作りされていました。ところが近年は、世帯人数の減少や漬物樽を置く場所の不足（住宅事情）、さらには消費量の減少も重なり、家庭でのたくあん作りは減少。手作り文化そのものが衰退の危機に直面しています。

こうした状況を受け、当社は課題解決型の商品として『たくあん漬の素しそかつお風味』を開発しました。本商品は従来のたくあん作りの課題とされてきた「量の多さ」や「発酵の失敗リスク」を軽減し、現代の生活環境でも気軽に楽しめる仕様となっています。

商品の特徴

■ 少人数世帯にちょうど良い小容量仕様

これまでたくあんは、数十キロ単位で漬けるのが一般的でした。本商品は500gから漬けられる小容量設計のため、少人数世帯でも無理なく楽しむことができます。

■ 特別な道具不要

従来必要とされていた重石や樽は一切不要です。身近にあるポリ袋を使って、手軽に漬け込むことが可能になりました。

■ 失敗しにくい安心設計

近年は温暖化の影響で、冬場でも外気温が高く、発酵時の温度管理が難しくなっています。本商品は冷蔵庫で漬ける方式を採用しているため、初めての方でも安心して仕込むことができます。さらに冬場に限らず一年を通じてたくあん作りを楽しめるようになりました。



「たくあん作りをやめた理由」第一位は「食べきれない」

当社が2025年1月から3月にかけて実施したアンケート調査では、たくあん作りをやめた理由として「食べきれない」と答えた方が全体の58%を占め、最も大きな課題であることが明らかになりました。また、近年の温暖化の影響により「発酵に失敗してしまったため作るのをやめた」という声も寄せられました。



商品概要

ブランド	ベジレンド
商品名	たくあん漬の素 しそかつお風味
内容量	78g(小袋26g×3袋) だいこん 500g×3回分
賞味期限	常温 13カ月
参考小売価格	314円(税別)/339円(税込)
発売地域	全国/農協直売所
発売日	2025年11月4日(火)

報道関係の方からのお問い合わせ先

厚生産業株式会社 マーケティング部 見屋井大輔

☎ 電話番号:0585-35-0880

✉ メールアドレス:miyai@kohseis.co.jp