

報道関係各位

2026年2月17日
大塚食品株式会社

凍らせるとお肉がおいしくなる新常識の“下味冷凍”ソース 「メインディップ」5品が新登場 “献立ストレス”は冷凍ストックで解消！

大塚食品株式会社（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：池内呉郎）は、下味冷凍調味料「メインディップ」5品を、2026年3月2日（月）から全国で発売します。

本品にお肉を入れて冷凍するとおいしさが増すだけでなく、おかずを冷凍庫にストックすることで献立を考える手間を省き、“時短・手作り・おいしさ”のニーズを満たす食事づくりをサポートします。



【開発の背景】

女性や高齢者の就業率上昇、共働き世帯の増加などにより、毎日の献立を考えるストレスや調理負担の軽減が求められる中、おかずの作り置きが定着しています。また昨今の物価高を背景に、お肉をまとめ買いして冷凍保存する機会が増えていますが、冷凍することによる味についての悩みも存在します。

そこで当社では、お肉の冷凍保存を活用しながらおかずをストックでき、手作りのおいしさも実現できる製品の開発に取り組みました。

【製品特長】

■おかずを冷凍ストック

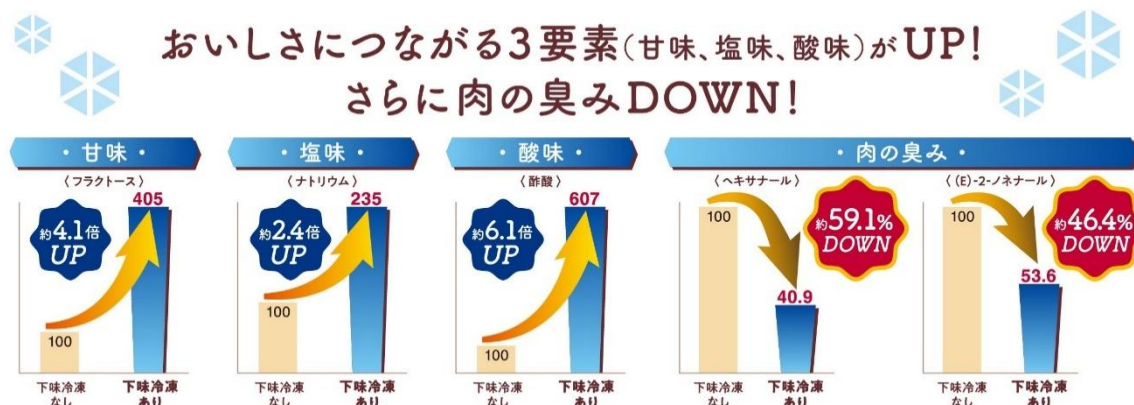
「メインディップ」は、専用パウチにソースが入った製品です。漬け込み用の袋を別途準備する必要がなく、本品に直接お肉を入れて下味をつけ、そのまま冷凍庫にストックでき

ます。使いたいときに解凍し、野菜と一緒にフライパンで調理すれば、手早くメインディッシュが完成します。まとめ買いしたお肉も下味をつけた状態で冷凍保存できるため、献立を考える手間が省けます。

■新常識の下味冷凍設計

下味冷凍することでさらにおいしさが高まるよう、お肉にしっかりしみ込む味のバランスを追求しました。実際にメインディッシュを使い、下味冷凍した場合と、下味をつけず冷凍し調理した場合を比較すると、下味をつけてから冷凍したほうがおいしさにつながる3要素（甘味・塩味・酸味）がアップし、お肉の臭みは低減しました。

冷凍したお肉に関する味の悩みを払拭する、新常識の下味冷凍調味料です。



2025年10月実施、自社分析。ハニーマスタードソースを用い、「下味冷凍なし」と「下味冷凍あり」で調理後の鶏もも肉中の各成分量を比較(下味冷凍なしを100とした場合)。

■子どもから大人まで楽しめるメニュー

「鶏ももポテトのハニーマスタード」「豚バラキャベツのローストガーリック炒め」「豚ロース玉ねぎのしょうが焼き」「鶏ももトマトのタンドリー」「豚バラなすのバルサミコ炒め」の5品を展開し、忙しい日でも特別感のあるメニューを選べます。

シンプルで分かりやすい原材料だけを使い、素材本来の風味や旨みを引き出しました。どのメニューもコクがありながらマイルドな味わいで、子どもから大人までおいしくお召し上がりいただけます。

大塚食品は今後も、おいしさへのこだわりを持ち続け、生活者に寄り添った製品開発を通じて、多様化する食の課題解決を目指してまいります。

【メインディップ概要】

- 製品特長： 献立をストックする、お肉専用下味冷凍調味料
- 発売日： 2026年3月2日(月)
- 販売エリア： 全国
- 販売チャネル： 量販店、ドラッグストア、ECサイト等
- ラインアップ

製品名	メインディップ				
	鶏ももポテトの ハニーマスタード	豚バラキャベツの ローストガーリック 炒め	豚ロース玉ねぎの しょうが焼き	鶏ももトマトの タンドリー	豚バラなすの バルサミコ炒め
製品画像					
内容量	70g				
希望小売価格	税別280円(税込302円)				
味の特長	レンゲはちみつの上品な甘さとコクに、マスタードの風味が合わさったマイルドな味わい。お子さまも食べやすいまろやかなおいしさ。	ローストガーリックとたまり醤油の深いコクと香ばしさがやみつきに。ブラックペッパーのアクセントでクレのあるおいしさ。	オレンジピールの清涼感と果汁の風味が、普段のしょうが焼きとは一味違う、上品だけど白ごはんにしっかり合うおいしさ。	トマトベースのタンドリーソースとスパイス、バルメザンチーズや焦がしバターのコクとうま味。子どもから大人まで楽しめる味わい。	フルーティーなバルサミコ酢と芳醇な赤ワインの風味に、ぶどう果汁やしょうゆ、にんにくを合わせ、ほどよい酸味が食欲をそそる味わい。

【メインディップのおいしい使い方】

STEP 1



お肉をもみこむ

メインディップの袋にお肉を入れて、よくもみこみます。

STEP 2



冷凍庫でストック

下味をつけたお肉を、冷凍庫で保存します。

STEP 3



解凍する

冷蔵庫や流水で解凍します。

STEP 4



フライパンで完成

解凍したお肉をフライパンで調理して出来上がり。