

朝日広告社「美味しいふるさと再発見プロジェクト」プロデュース グルメ系インフルエンサー「みか@ライスペーパーネキ」監修の 万能調味料「キムチリソース」先行販売をCAMPFIREにて開始。

株式会社朝日広告社（本社：東京都中央区／代表取締役 社長執行役員：福地献一）は、「コミュニケーションサイエンスで、幸せが循環する未来をつくる。」というパーカスのもと、地域の食をテーマに「食のクリエイター」との協業プロジェクト「美味しいふるさと再発見プロジェクト」を運営しています。

この度、参画クリエイターのひとりである「みか@ライスペーパーネキ」氏の監修した万能調味料「キムチリソース」の開発～発売における事業プロデュースを実施、2025年4月1日より、クラウドファンディング「CAMPFIRE」にて先行発売を開始します。

《CAMPFIRE プロジェクトページはこちら》

<https://x.gd/8be2U>

■万能調味料「キムチリソース」について

「キムチリソース」は、ライスペーパーをつかった定番レシピである生春巻きをもっと美味しく楽しく食べられる、生春巻きをアップデートする調味料です。

美味しいふるさと再発見プロジェクト参画クリエイターで、ライスペーパーに恋をした女の子「みか@ライスペーパーネキ」氏が監修。新商品の企画開発、および製造販売にあたっては、食品製造販売会社の株式会社Dプラン（本社：東京都新宿区、代表：内藤大輔）のキムチクリエイターである内藤加恵氏とコラボレーションしました。

株式会社Dプランが展開するキムチブランド「福耳キムチ」のキムチ醤（ジャン）をベースにしながらりんご酢、アミエビ、米粉など独自の調合により試行錯誤を重ねながら完成しました。

キムチの風味を活かしつつ、日本の食卓にもなじむようにアレンジした万能調味料です。



- ・内容量：200g
- ・保存方法：冷蔵庫で保存
- ・賞味期限：製造日から約6ヶ月
- ・原材料：りんご（国産）、玉ねぎ、出汁（いりこ、かつお削り節）、りんご酢、米粉、ブルーアガベシロップ、水飴、にんにく、しょうが、唐辛子粉、食塩、アミエビの塩辛、牛肉の出汁/調味料（アミノ酸等）
- ・アレルギー表示：一部にリンゴ、えび、牛、小麦、大豆を含む

【製造販売】株式会社Dプラン

■発売にむけクリエイターからのメッセージ

みか@ライスペーパーネキ



「なぜ、生春巻きを食べるときの調味料は、スイートチリソースしかないのだろう？」この疑問から、実はキムチリソースの開発がスタートしました。美味しいふるさと再発見プロジェクトを通じて、福耳キムチの加恵さんとのコラボレーションが実現。私にとって商品開発はじめての経験でしたが、みなさんに自信をもってお薦めできる商品ができました！キムチリソースで生春巻きをアップデートしていきませんか？

福耳キムチ キムチクリエイター内藤加恵



普段、福耳キムチの商品開発は私ひとりで行うことが多いので、今回、みかさんの野望を伺い、一緒に商品開発ができたのがとても刺激的でした。

試行錯誤を重ねながら商品開発を行うなかで、生春巻きはもちろんですがどんな食材にも合う味に仕上がったと思っています。

「そろそろ生春巻きも味変の時間です」のキャッチコピーもとても気に入っています。

■美味しいふるさと再発見プロジェクトについて

「それぞれのふるさとから、ニッポンをもっと美味しく！幸せに！」をコンセプトに、「食のクリエイター」と一緒に課題を解決していく地域活性化プロジェクトです。

地域ならではの魅力をもつ地域事業者様、生産者様に寄り添いながら食のクリエイターがチャレンジできる機会をプロジェクトを通して創出します。

<https://www.asakonet.co.jp/asunomikata/solution/delicious47japan/>

【本件に関するご相談・お問い合わせ先】

株式会社朝日広告社
美味しいふるさと再発見プロジェクト
西牧、福島、野口、奥、矢嶋
E-mail :delicious47japan@m.asakonet.co.jp

[報道関係者様]お問い合わせ先
経営企画室 :古屋・白石
Tel: 03-3547-5450
<https://www.asakonet.co.jp>