

2026年6月3日

～さわやかな酸味と辛味で暑い夏でもさっぱり楽しめる～

サンラー 冷凍食品「酸辣焼そば」

2026年7月1日（水）新発売

Umios株式会社（本社所在地：東京都港区、代表取締役社長執行役員：安田 大助）は、「新中華街®」シリーズから冷凍食品「酸辣焼そば」を2026年7月1日（水）より全国で新発売いたします。



「新中華街®」シリーズは、「家庭で味わえる本格品質」をコンセプトに、1995年の誕生以来、多くのお客さまにご愛顧いただき、今年で31年目を迎えます。

多様化するライフスタイルや個食ニーズの高まりを背景に、市販用冷凍麺類の市場規模は2016年度から2025年度の10年間で約174%（※1）と伸長を続けています。加えて食のトレンドとして、特に女性を中心に、夏にさっぱりとした味わいや酸味、辛味を好む傾向があります。（※2）

こうした背景を受け、夏場の市販用冷凍麺類市場に向け、「新中華街®」シリーズから、赤坂璃宮 譚オーナーシェフ監修の「酸辣焼そば」を発売します。本商品は、干し貝柱・鶏がら・カキの旨みが溶け込んだ特製のおんに、まろやかな酸味のある米酢とコクのある粕酢を合わせ、風味豊かに仕上げました。さわやかな酸味と食欲をそそる辛味を掛け合わせることで、暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただける一品です。

「新中華街®」シリーズは麺・米飯などの主食から餃子・シュウマイ・小籠包など充実したラインアップを揃え、お客さまに多彩な選択肢をご提供いたします。

※1 出典：市場規模「インテージSCIデータ冷凍調理&農産（期間2016年4月～2025年3月）」平均購入規模（×100）
金額より自社推計

※2 出典：クロスマーケティング 夏のスタミナ食に関する調査（2025年）

【商品特長】

- ・米酢と粕酢によるさわやかな酸味と食欲をそそる辛味で、暑い夏でもさっぱりと食べられる焼そばです。
- ・7種の具材（エビ・白菜・たけのこ・チンゲン菜・きくらげ・もやし・卵）による、多彩な食感が特長です。
- ・こだわりのあんには、粗めにカットした生姜や白ネギ、ダイストマトを加え、食感や味の変化が楽しめます。

【商品概要】

| | |
|--------|--------------|
| 商品名 | 酸辣焼そば |
| 内容量 | 1人前 (309g) |
| 調理方法 | 電子レンジ |
| 参考小売価格 | オープン価格 |
| 発売日 | 2026年7月1日（水） |
| 発売エリア | 全国 |

【ご参考】「新中華街®」シリーズ（代表商品）



横浜あんかけラーメン



五目あんかけ焼そば



赤坂璃宮の餃子



赤坂璃宮の小籠包

以上

報道各位からのお問い合わせ先
Umios 株式会社 経営企画部
ブランドコミュニケーション・広報グループ
メール media@umios.com

2026年3月
マルハニチロは、Umiosへ
