

いつも いちばん いいものを



株式
会社

明治屋

MEIDI-YA PRESS RELEASE

お問い合わせ先: 商品事業本部

〒104-8302 東京都中央区京橋 2-2-8

TEL03(3271)1118 FAX03(3271)1126

No.26-14

2026 年 8 月 17 日

報道関係者各位

株式会社 明治屋

明治屋直輸入食品

クリーミーで濃厚なオーストラリア産「ナットワークス」マカダミアナッツ 3 アイテム
かけるだけで韓国風「TABASCO®」コチュジャンソース 9 月より新発売



株式会社明治屋（本社：東京都中央区、代表取締役社長：磯野 太市郎）は、2026 年度秋冬季の輸入食品として、オーストラリア産マカダミアナッツブランド「ナットワークス」の 3 アイテムを 9 月 1 日（火）、「TABASCO®」ブランドのコチュジャンソースを 9 月 14 日（月）に発売いたします。

今回発売する「ナットワークス」マカダミアナッツは、クリーミーで濃厚なマカダミアナッツ本来の味わいを楽しめる商品に加え、オーストラリア産の塩やワサビでしっかりと味付けした 2 商品をラインアップ。お酒のおつまみや、くつろぎのひとときなど、さまざまなシーンで楽しめるマカダミアナッツを提案します。

また、「TABASCO®」コチュジャンソースは、TABASCO®オリジナルレッドペパーソースのキレのある辛みと、コチュジャンのコク・甘みを掛け合わせた新しい味わいのソースです。

明治屋は、世界各国から厳選した輸入食品の充実を図り、多様化するお客様の食のニーズにお応えしてまいります。



【商品概要】

■ オーストラリア産「ナットワークス」マカダミアナッツ 3アイテム

・ 発売日 : 2026 年 9 月 1 日(火)

	ナットワークス
	殻付きローストマカダミアナッツ
	内容量 : 200 g
	価格 : オープン
	オーストラリア産マカダミアナッツを香ばしくローストし、素材本来の甘みを引き出しました。専用キーで殻を割る楽しさも味わえる商品です。
	ナットワークス
	ローストマカダミアナッツ ソルト
	内容量 : 75 g
	価格 : オープン
	ローストしたマカダミアナッツにオーストラリア産の塩で味付けした香ばしい味わい。殻がないのでどんどん食べ進められます。
	ナットワークス
	ローストマカダミアナッツ ワサビ風味
	内容量 : 75 g
	価格 : オープン
	カリッとした食感に、爽やかなワサビの風味が効き、おつまみやお茶請けにもおすすめです。

【ブランド説明】

ナットワークスは 1993 年、4 軒のマカダミア生産者が加工工場を設立したことに始まるマカダミアナッツ製品の専門会社です。オーストラリアの年間マカダミアナッツ生産量約 4 万 3,800 トン（2025 年時点）のうち、約 10%にあたる約 4,800 トンを生産しています。使用するマカダミアナッツは、原産地であるオーストラリア北東部・クイーンズランド州ギンピー周辺の契約農家で栽培されたものです。80 軒以上の農家と連携し、豊かな自然環境で育まれたマカダミアナッツ製品を世界各国へ届けています。



■ 「TABASCO®」 コチュジャンソース

・ 発売日 : 2026 年 9 月 14 日(月)

	TABASCO®
	コチュジャンソース
	容量 : 300g
	価格 : オープン
TABASCO®オリジナルレッドペパーソースをベースに仕上げたコチュジャンソースです。ペパーソース由来のキレのある辛みに、コチュジャンの奥深いコクとまろやかな甘みが特徴です。ペパーソース特有の軽やかな酸味が全体を引き締めることで、甘さもしつこくならず、肉料理、炒め物や揚げ物、ディップソースなどさまざまな料理を韓国風の味わいに仕上げます。	

【ブランド説明】

TABASCO®ブランドは、1868 年の誕生以来、アメリカ・ルイジアナ州エイブリーアイランドで 150 年間変わらぬ製法で製造されています。唐辛子の栽培に適した気候と、良質な岩塩に恵まれた環境でつくられる TABASCO®ペパーソースは、キレのある辛みと豊かな風味で世界中の人々に親しまれています。現在では 160 以上の国と地域で販売され、年間 1 億本以上が消費されるなど、世界を代表するホットソースブランドとして幅広く支持されています。

以 上

【本リリースに関するお問い合わせ先】

商品事業本部 海外商品事業部 輸入食品部
服部、竹治、阿部 TEL 03-3271-1118(直通) FAX 03-3271-1126

【広報窓口・取材等お申し込み先】

経営企画室 大橋、小田原 Email mypr@meidi-ya.com