

～あとがけ・ちょい足しでしびれと香り、美味しさを楽しめる～
四川省産ブランド「金の太陽花椒」使用
マーラー
「しびれる辛さの麻辣天かす」発売のお知らせ

お好み焼関連材料を販売するお多福グループのお好みフーズ株式会社(本社:広島市西区、代表取締役:佐々木栄史)は、2019年3月発売の業界初のノンフライ天かす「だしとうまみのサクサク天かす」のシリーズ品として、さわやかな柑橘系の香りと圧倒的なしびれが特長の「金の太陽花椒」を使用した「しびれる辛さの麻辣(※)天かす」を4月1日～7月末までの期間限定で発売します。

(※) 麻辣…中国料理の味付けで、舌が痺れるような麻味の花椒と、ヒリヒリとするような辣味の唐辛子の2種類の辛味を組み合わせたもの



～商品特長～

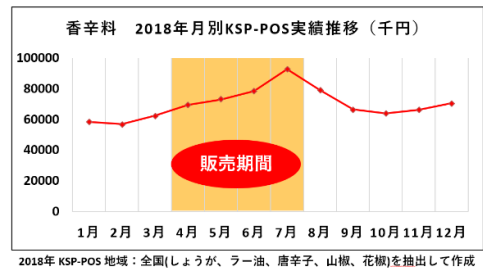
- ◆さわやかな柑橘系の香りと、圧倒的なしびれが特長の、**四川省産ブランド青花椒「金の太陽花椒」を使用**
- ◆ガーリック、オニオン粉末を加えて、うま味をプラス
- ◆**ノンフライ製法**で、油分を気にされる方にもおすすめ
- ◆うどんやそうめん、焼そばなど**麺類との相性ばっちり**
- ◆香辛料をかける感覚で、あとがけ・ちょい足しすることで、**お子様がいらっしゃる家庭でも、「私だけ」がしびれる辛さを楽しめる**

商品名	しびれる辛さの麻辣天かす
内容量	30g
標準小売価格	180円(税抜)

近年、激辛を好む人たちの間でしびれる辛さの料理を楽しむ「しびれブーム」や「マー活」が注目を集めており、特に夏場は、7月をピークに香辛料の需要が高まる傾向があります(右図)。

今回の新商品は、料理にしびれを求める方に、ただ香辛料をかけるだけではなく、サクサク食感とうまみも同時に楽しんでいただきたいとの思いから開発、香辛料の需要が高まる4月～7月

にあわせて販売します。天かす市場40%のトップシェア(※2019年KSP-POSデータ「天かす・揚げ玉」類より)を誇る当社だからこそできるバラエティ豊かな商品の提案で、しびれるトッピングの楽しさをお届けします。



～天かすシリーズ商品のご紹介～

【特製いか天入り天かす天華】120g/247円(税抜)

天かす市場売上No.1(※)の商品。お好み焼にあう天かすとして、1991年より販売。するめ100%のいか粉をブレンドし、砕いた「いか天」を入れることで、いかの風味豊かに食感もアップ。保存料・卵不使用。料理にうまみやコクをプラスできる。

(※)2019年KSP-POSデータ「天かす・揚げ玉」類より



【だしとうまみのサクサク天かす】50g/180円(税抜)

天かす業界初のノンフライ製法。かつお・さば・いわしの3種の魚節粉末といか粉をブレンドすることで、だしのうまみたっぷり。「まぜる」「かける」の簡単な工夫で、お好み焼はもちろん、サラダやおむすび、卵かけご飯など様々な料理で、サクサク食感とうまみを楽しむことができる。

【お好み焼にこれひとつ】10g/150円(税抜)

お好み焼の香りを引き立てる、かつお節、魚節粉末、陸上養殖すじ青のりの自然の香りと、ノンフライ天かすのサクサク食感のハーモニーを味わうことができる。



※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

本件についてのお問い合わせはこちら

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原
 〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27
 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp