

刺激的でつきぬける辛さ！ 本格四川 鮮烈な辛さ、しびれる麻婆豆腐

2018年2月12日(月) 新発売

株式会社中村屋（代表取締役社長 鈴木達也 東証第一部：2204）は、刺激的な辛さを極限まで追及した中華レトルト「本格四川 鮮烈な辛さ、しびれる麻婆豆腐」を2月12日(月)に発売いたします。

刺激的な大人の辛さ！ 本格四川 麻婆豆腐から新発売



※調理例

辛さ 1 2 3 4 5 6 唐
三種の唐辛子のつきぬける辛さ

麻婆豆腐市場は近年拡大しており、中でも“辛口”、“四川”の市場規模は大きく伸びています。新商品「本格四川 鮮烈な辛さ、しびれる麻婆豆腐」は、昭和7年頃からレストランで中国料理を提供してきた中村屋が、長年にわたり培った調理技術を生かし、四川料理ならではの複雑に重なり合う刺激的な辛さを極限まで追及した“こだわる大人”のための本格麻婆豆腐専用ソースです。

突き抜けるような鮮烈な辛さのあとに広がる、深く味わいのある旨みと華やかでキレのある香りをお楽しみいただけます。

【商品特徴】

①三種の唐辛子をブレンド！

赤唐辛子の「成熟した辛さ」と二種の青唐辛子の「ほのかな酸味と清涼感のある辛さ」

②別添の四川山椒のしびれる辛さ！

四川山椒のしびれる辛さとさわやかな香り

③オリジナルブレンドした豆板醤

成熟度の異なる2種の豆板醤をブレンドしたコクとキレのある辛さ

④三種のひき肉の旨み！

豚肉、鶏肉、牛肉をじっくり炒め、奥深く重なり合う旨み

⑤こだわりの製法とレシピ！

唐辛子を高温で炒め、香りとしびれを引き出し、「花椒油（ホワジャオユ）」※1と

「マー油」※2を加えた華やかでキレのある香り

※1 花椒油・・・加熱した油に花椒を入れ香りを移した油

※2 マー油・・・加熱した油ににんにくを入れ香りを移した調味油

【商品詳細】



商品パッケージ

商品名	本格四川 鮮烈な辛さ、しびれる麻婆豆腐
内容量	150g (2~3人前)
希望 小売価格	220円 (税抜き)
発売日	2018年2月12日 (月)
販路	スーパー (GMS・質販店・その他)、 CVS 他

「本格四川」シリーズ麻婆豆腐ソース既存商品



辛さ、ほとばしる
麻婆豆腐



コクと旨み、ひろがる
麻婆豆腐

■会社概要

商号 : 株式会社 中村屋 (東証第一部 証券コード: 2204)
代表者 : 代表取締役社長 鈴木 達也
所在地 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿三丁目 26 番 13 号
創業 : 1901 (明治 34) 年 12 月 30 日
設立 : 1923 (大正 12) 年 4 月 1 日
事業内容 : 各種和洋菓子、パン、食品の製造・販売、レストランの経営
資本金 : 74 億 6,940 万円 (平成 29 年 3 月 31 日現在)
URL : <http://www.nakamuraya.co.jp/>