

今までなかった「大人の本格派」

ホアジャオ
本格四川 きわだつコク、花椒香る 麻婆春雨

2019年8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 東証一部：2204）は、中華レトルト「本格四川 きわだつコク、花椒香る麻婆春雨」を8月12日(月)に発売いたします。

**本格四川「香り、辛さ、しびれ」のおいしさ
今、食べたい！大人の麻婆春雨！**



※盛り付け例

辛味と香りの小袋「四川山椒（花椒）」入り

昨今、四川山椒「花椒」のしびれと辛さを楽しむ「麻辣」の人気の高まりや、中華料理の素市場が拡大傾向にあります。

そのような中、四川料理ならではの「香り」「辛さ」「しびれ」のおいしさを、厳選した本場の素材にこだわって引き出した、中村屋伝統の「本格四川」が味わえる大人向けの「本格四川 きわだつコク、花椒香る麻婆春雨」を開発しました。

ひき肉などの具材が入ったソースと春雨が1箱に入っており、まな板も包丁も使わず、わずか5分で簡単に調理ができます。本格的な味わいを、ぜひご家庭でお楽しみください。

【商品特徴】

①ひき肉と4種の具入りソース

長期熟成豆板醤のコク深い辛さと^{トウチ}豆鼓や^{シャージャン}蝦醬、鶏肉・豚肉のうま味が調和したソースです。
(ひき肉・たけのこ・椎茸・赤ピーマン・みずくわい入り)

②本格春雨（緑豆使用）

本場山東省で伝統の製法で作られた春雨はコシが強く、煮崩れしにくく、しっかりと味が染み込みます。

③本場の四川山椒

中華の味わいをぐっと引き立てる「爽やかな香り」と「しびれる辛さ」が味わえる、本場四川省の山椒（花椒）を使用しています。

【商品詳細】

<商品パッケージ>



商品名	本格四川 きわだつコク、花椒香る麻婆春雨
味の特徴	長期熟成豆板醤のコク深い辛さと、豆鼓や蝦醬、鶏肉、豚肉の旨味が調和したソースで、コシが強く煮崩れしにくい春雨を煮込んで仕上げる「コク」と「香り」が特徴の麻婆春雨の素です。
内容量	170g / 3人前 (ソース 120g、春雨 50g)、 別添スパイス 0.5g
希望小売価格	300円 (税抜き)
発売日	2019年8月12日 (月)
販路	スーパー (GMS・質販店・その他)、 CVS 他



辛味と香りの小袋「四川山椒（花椒）」入り

■会社概要

商号 : 株式会社 中村屋 (東証一部 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 (2019 年 3 月 31 日現在)
URL : <http://www.nakamura.co.jp/>