

激辛通の集う店が監修
唐辛子本来の辛みと旨みを最大限に楽しめる一品

「赤い壺」監修
「本辛ビーフカレー」「本辛麻婆丼」
5月27日 夏季限定新発売



エスビー食品株式会社は、東京・表参道にある唐辛子料理専門店監修の激辛メニューが手軽に味わえる「赤い壺監修本辛ビーフカレー」「赤い壺監修本辛麻婆丼」を、夏季限定で新発売します。

■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2024年5月27日
- ・商品仕様 :

| 品名 | 内容量 | 荷姿 | 希望小売価格 (税別) |
|---------------|------|-----|----------------|
| 赤い壺監修本辛ビーフカレー | 180g | 6×6 | 300円 |
| 赤い壺監修本辛麻婆丼 | 150g | | |

※2024年8月末出荷終了予定

■商品の特徴

・激辛通の集う店「赤い壺」(東京 表参道) 監修

食材との相性や料理方法に合わせて、200種ほどの唐辛子を使いこなす知見を持ち、「激辛の聖地」と謳われる唐辛子料理専門店。

「No spice, No life」を掲げ、「辛い料理を食べて元気になってもらいたい」という考え方にに基づき、国籍などに縛られない多種多様なメニューを提供している。



「赤い壺」店内



棚に並べられたさまざまな品種の唐辛子

・唐辛子へのこだわり

国産キャロライナ・リーパーの鮮烈な辛みと、韓国産唐辛子の深みが特徴です。※1丸ごと1本入った唐辛子を食べることで、さらなる辛さを楽しめます。

※1 国産キャロライナ・リーパー0.7%、韓国産唐辛子 0.5%使用 (原材料の唐辛子に占める割合)

《本辛ビーフカレー》

圧力をかけて煮出した旨みの強い牛ダシをベースに、赤い壺ならではの隠し味であるハチミツで厚みをアップしました。八角やクローブ、シナモンなどのスパイスが香ります。

《本辛麻婆丼》

豆板醤、豆鼓醤、甜面醤の3種の醤を組み合わせ、さらにラー油を加えることで、コクがあり、香り豊かなクセになる味わいに仕上げました。アクセントとして加えた花椒の風味が、唐辛子の辛みを引き立てます。

■商品化背景

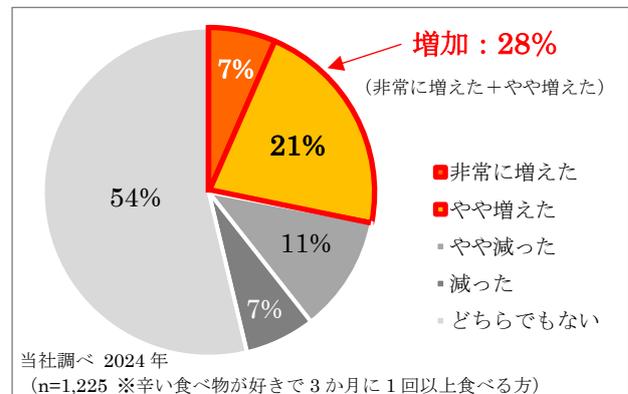
・辛い料理へのニーズの拡大に着目

近年、夏に暑い時期が続くことで辛いものの喫食頻度※2が増加しており、今後も辛い料理へのニーズが高まることが推測されます。

また、辛いものを食べたい時に選ぶ料理として、カレーや麻婆豆腐※3などの親しみのあるメニューが求められています。

※3 当社調べ 2023年 (n=4,702 ※辛い料理が好きな方)

○ ※2 直近2~3年における辛いものの喫食頻度



唐辛子料理専門店監修の、辛さと旨さを両立した新商品の投入で、
激辛市場の最需要期を盛り上げます。