

期間限定！「激辛の聖地」の味わい  
唐辛子の鮮烈な辛さを楽しむ2品が登場

「赤い壺」監修

「本辛チーズカレー」5月12日 夏季限定新発売

「本辛麻婆丼」5月12日 夏季限定再発売



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 本辛チーズカレー」を夏季限定で新発売し、昨年に続き、「赤い壺監修 本辛麻婆丼」を本年も夏季限定で再発売します。

### ■商品の概要

- ・販売エリア : 全国
- ・店頭化予定日 : 2025年5月12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 本辛チーズカレー	180g	6×6	300円
赤い壺監修 本辛麻婆丼	150g		

※2025年9月出荷終了予定

## ■商品の特微

### ・激辛通の集う店「赤い壺」(東京 表参道) 監修

店主は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です。激辛通でその名を知らぬ者はいないといっても過言ではありません。

「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ます。



「赤い壺」店内



麻婆豆腐などのほか、唐辛子のおいしさを引き立てるチーズを使ったメニューも豊富  
＜やみつき麻婆豆腐＞



＜焼きチーズカレー＞

### ・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が特徴です。インパクトのある丸ごと 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。

唐辛子本来の辛さと旨みを最大限に楽しめる一品です。

### 《本辛チーズカレー》

さわやかな酸味のトマトとチキンの旨みをベースにしたソースに、唐辛子と相性の良いチェダーチーズ※1 でコクを加え、国産キャロライナ・リーパーとハラペーニョで辛さを強化しました。※2 クセになるガーリックの旨みと、あらびきブラックペッパーのアクセントがポイントです。

※1 チェダーチーズ 80%使用 (原材料のチーズに占める割合)

※2 国産キャロライナ・リーパー1.0%、ハラペーニョ 0.3%使用 (原材料の唐辛子に占める割合)

### 《本辛麻婆丼》

豆板醬、豆鼓醬、甜面醬の3種類の醬と香ばしいラー油を組み合わせた、やみつきになる味わいです。国産キャロライナ・リーパーの鮮烈な辛みに、バランスの取れた甘さと深いコクを持つ韓国産唐辛子を加えました。

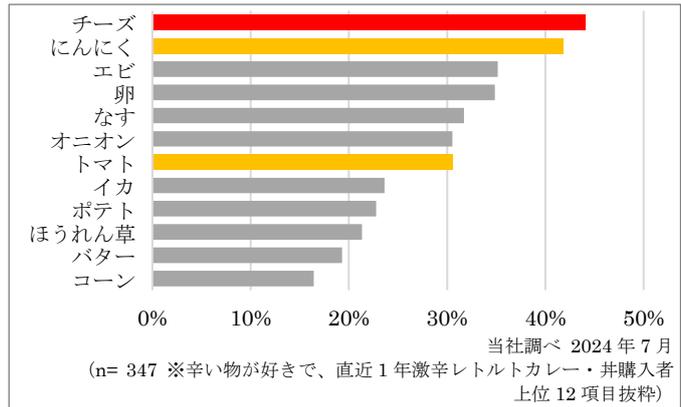
※3 国産キャロライナ・リーパー0.7%、韓国産唐辛子 0.5%使用 (原材料の唐辛子に占める割合)

## ■商品化背景

### ・激辛カレーに合う食材に着目

激辛カレーと相性の良い食材として、「チーズ」や「にんにく」は上位に挙がり、「トマト」も一定の支持があります。

○激辛カレーと相性の良い食材



## ■「赤い壺監修 本辛」シリーズのご紹介

2025年2月にリニューアルした、「赤い壺監修 本辛ビーフカレー」は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出しています。

さらに、ビーフブイヨンとタマリンドを加えてコクをアップし、八角やクローブ、シナモンのスパイス感を加え、よりカレーらしい香りが感じられるバランスに調整しました。

※2025年9月末出荷終了予定



### ▼ニュースリリース

「赤い壺」監修 「本辛ビーフカレー」2月3日 期間限定再発売

[https://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2025/at7u560000001w2h-att/250121\\_05\\_akaitubo.pdf](https://www.sbfoods.co.jp/company/newsrelease/2025/at7u560000001w2h-att/250121_05_akaitubo.pdf)



激辛好きのお客さまのニーズに応え、商品の選択肢を充実させることで、  
激辛市場の最需要期をさらに盛り上げます。