

**道場六三郎氏監修 ～汗が出るほど辛くて旨い調味料～
『銀座ろくさん亭 道場流 辛い料理の調味料』3種
四川風・韓国風・カレー**

**2012年2月20日(月)新発売
(2月1日より、大塚食品セレクトショップにて先行予約受付開始)**

大塚食品株式会社(大阪府中央区、代表取締役社長:中井吉人)は、『銀座ろくさん亭 道場流 辛い料理の調味料』を、2月20日(月)より全国で新発売します。

『銀座ろくさん亭』は、“和の鉄人”として名高い料理人・道場六三郎氏監修のもと「名店の味わいをご家庭に」をコンセプトとした和食ごはんシリーズです。2004年の発売以来、高級新和食ブランドとして幅広い支持をいただいております。

このたび新発売する『銀座ろくさん亭 道場流 辛い料理の調味料』は、道場六三郎氏が和の世界を超えて新たなジャンルに挑戦した、本場で食べているような「辛み」と「旨味」をご家庭で楽しめる合わせ調味料です。これまでの市販品の合わせ調味料では本格感が物足りなかった方や、海外旅行の滞在先で食べたあの味をもう一度食べたいという方に、「汗が出るほど辛くて旨い」をテーマに、新しい合わせ調味料をご提案いたします。

なお2月1日(水)より、大塚食品セレクトショップ(<http://shop.otsukafoods.co.jp/>)にて、『銀座ろくさん亭 道場流 辛い料理の調味料+マイサイズクップの素アソートセット』の先行予約受付を開始いたします。

①本格的な辛みと旨味を、そのままに。

大塚食品のこだわりが生み出した、ひと味もふた味も違う合わせ調味料です。香辛料・豆板醤・コチュジャンなどの、素材本来の辛さ・香り・コクがそのまま。濃密な辛みと旨味を実現しました。

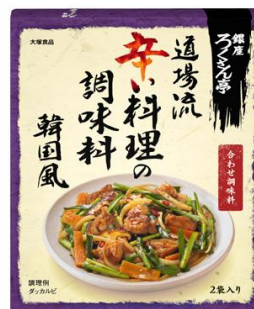
②本場の味わいを、いろいろなメニューで。

まるで本場で食べているような辛い料理をご家庭で簡単にできます。他の調味料は不要で、本品のみでいろいろなメニューに応用でき、料理の幅がぐんと広がります。

③道場六三郎氏監修

「食材に国境なし」。日本料理界の異端児と呼ばれ、和の料理人でありながらジャンルに捉われない料理を創造してきた道場六三郎氏が監修。「四川風」「韓国風」「カレー」の3種類それぞれの奥深い味わいをお楽しみいただけます。

【商品写真】



【商品特長】

- 『四川風』: 四川豆板醤に、麻辣油と香味野菜がからみあった、濃密な旨味と辛み。山椒の辛みと風味を効かせた、四川ならではの香味。
～麻婆豆腐、エビチリ、四川風鍋などに～
- 『韓国風』: コチュジャンに、3種の唐辛子と3種の味噌をあわせた、贅沢な辛みの供宴。にんにくと胡麻油でコクを深めた、牛肉スープの濃厚な旨味。
～ダッカルビ、ビビンバ、豆腐チゲなどに～
- 『カレー』: 9種の焙煎スパイスの香気が引き立てる、牛肉スープの旨味。後を追う黒胡椒、唐辛子、マスタードの辛み。にんにく、玉葱、トマトの風味も豊かに。
～カレーチャーハン、キーマカレー、カレー鍋などに～

【商品概要】

■商 品 名: 『銀座ろくさん亭 道場流 辛い料理の調味料』(四川風・韓国風・カレー)

■内 容 量: 四川風 68g(2袋入り、1袋標準 34g)
韓国風 60g(2袋入り、1袋標準 30g)
カレー78g(2袋入り、1袋標準 39g)

■希望小売価格: 210円(税込)

■発 売 日: 2012年2月20日(月)

■販 売 エリア: 全国

■販売チャネル: 量販店、コンビニエンスストア、一般小売店、ドラッグストア等

*2012年2月1日(水)より、大塚食品セレクトショップ(<http://shop.otsukafoods.co.jp/>)にて、『銀座ろくさん亭 道場流 辛い料理の調味料+マイサイズクッパの素アソートセット』の先行予約受付を開始。



●道場六三郎(料理人)

1931年石川県生まれ。フジテレビ「料理の鉄人」において、和の鉄人として輝かしい成績を収め、料理人ブームを生み出した。「銀座ろくさん亭」を1971年に開店。2005年には厚生労働省表彰の「現代の名工」に選ばれる。

〈本件に関する報道関係者のお問い合わせ先〉

大塚食品株式会社 広報担当 / 堀内・後藤

TEL:03-3219-1666 FAX:03-3219-1706

〈商品に関するお客様からのお問合せ先〉

大塚食品株式会社 お客様相談室

TEL:03-3254-0700 (受付時間: 月～金曜日 9:00～17:00 ※祝日を除く)