

ありそうでなかった組み合わせの旨辛薬味！ 「赤唐辛子にんにく」「青唐辛子にんにく」新発売

ハウス食品は、「赤唐辛子にんにく」「青唐辛子にんにく」を、2月12日からスーパーなどで発売します。唐辛子とにんにくを組み合わせたこだわりの万能薬味で、肉や鍋はもちろん、お刺身や素麺、ラーメンとの相性も抜群です。日々の食事やおつまみ、淡白な風味になりがちなメニューなど、いつもの料理が手軽に自分好みの旨辛風味になります。

内容量は40g、オープン価格（税別参考小売価格190円）。



■ 特徴

- (1) 赤：3種の赤唐辛子ときざみにんにくの力強い旨辛を好きなだけ！箸が止まらないやみつき感をプラス！
- (2) 青：さっぱり&がっつり、どっちも欲しい！そんな願いを叶える、青唐辛子×にんにくの爽やか旨辛！

■ 開発ストーリー

①【きっかけ】

にんにくの風味や唐辛子の辛味を好きな方は多く、にんにく味の料理や旨辛料理の人気は高いです。にんにく製品は、コロナ禍で在宅が増えたことにより需要が増加し、現在でもニーズが高い状況です。そんな中、にんにくを調味料として使うメニューは多くありますが、薬味として使うメニューは限られていることに着目しました。いつものメニューを一口だけ旨辛風味にしたい、手軽に辛味も旨味もつけて箸が進む味にしたい、そんな方に楽しんでいただける旨辛薬味を作りたいと思い、本製品の開発に至りました。

②【ターゲット】

- ・にんにくや唐辛子のがっつりした味が好きな人。いつものメニューに好きなだけ足して、自分好みに味変できます！
- ・家で飲酒する習慣がある人。ちょい足しで手軽に旨辛おつまみを作ることができます！
- ・淡泊な風味のメニューを食べる人。ちょい足しで、旨辛やみつきメニューに変身します！

③【苦労した点】

「唐辛子×にんにくの美味しさを最も引き出せる組み合わせ・バランスを見つけること」です。

赤唐辛子にんにくは、**赤唐辛子を3種類組み合わせることで辛味・旨味・焙煎感を付与しました。そこに旨味・甘味の強い粒状にんにくを使うことで、粒を噛んだ瞬間に全体の風味が底上げされるよう仕上げました。**

青唐辛子にんにくは、**青唐辛子の特徴である爽やかな辛味を最大限活かすために、甘味より辛味の強いペースト状にんにくを使用しました。**にんにくのインパクトで青唐辛子の爽やかさが隠れてしまわないようバランスの検討を重ねることで、口に入れた瞬間に広がるにんにくの辛味・旨味を、青唐辛子のスッキリとした辛味で引き締められる絶妙な風味が完成しました。

④【一押しポイント】

赤唐辛子にんにくはなじみのある組み合わせなので、肉や鍋をはじめとした様々なメニューでお楽しみいただけます。

青唐辛子にんにくは新鮮な組み合わせですが、特にタコや鯛のお刺身との相性がよくおすすめです。

どちらも味に自信があります。薬味は使い道が少なく使い切るのが難しいと思っている方も、ぜひお試しください。

■ブランドの取り組み・展望

料理レシピ動画サービス“クラシル”で人気のそうめんレシピやBBQレシピのコラボを実施するほか、高たんぱくメニューを旨辛く食べられるレシピや春夏の旬野菜を手軽に美味しく食べられるレシピの提案を通じて新たな旨辛薬味の魅力をアピールし、活用シーンを広げていきます。

■製品概要

- 製品名：「赤唐辛子にんにく」
「青唐辛子にんにく」
- 内容量：40g
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 190 円）
- 発売日：2024 年 2 月 12 日
- 発売地区：全国

・「赤唐辛子にんにく」「青唐辛子にんにく」製品ページ（2月9日公開予定）

URL:赤唐辛子にんにく https://housefoods.jp/products/catalog/cd_1,091527.html

青唐辛子にんにく https://housefoods.jp/products/catalog/cd_1,091528.html