



Otsuka Foods Co., Ltd. 大塚食品株式会社

NEWS RELEASE

《新製品リリース》

2007年5月21日

～ 食卓で、手軽にHOTな食の世界旅行 *HOT SPICY DELI*～

## 『麻辣四川飯 (マラーシセンハン)』 新発売

2007年5月21日(月)発売、順次全国に拡大

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、資本金:10億円、代表取締役社長:中井吉人)は、本格四川旨辛味の“具材”と“特製卵”をあわせる、どんぶりの新メニュー「麻辣四川飯」を発売致します。

「麻辣四川飯」は、「世界の辛くて美味しい料理を、簡単便利に食卓で楽しんでいただく」をコンセプトにした“HOT SPICY DELI”シリーズの第一弾です。

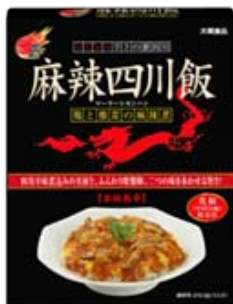
「麻辣四川飯」は二種類。四川料理の特徴である“麻辣”(マラー:舌の痺れるような辛さ)味のソースで材料を煮込んだ「鶏と椎茸の麻辣煮」と、本場四川省の代表的な調味料ピーシェン産豆板醤をたっぷり使って材料を煮込んだ「鶏と細竹の豆板醤煮」です。

どちらも本格的な四川料理の辛さと旨さがお楽しみいただけます。

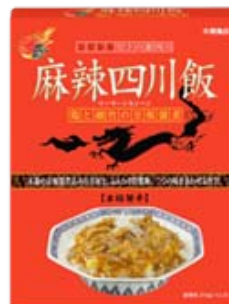
また、もう一つの美味しさの秘密は、二つの違う味を一緒にあわせて食べるということ。四川の辛さと卵の旨味、全く違う二つの味がご飯の上で絶妙に重なり合う初めての美味しさです。

麻辣四川飯の具材(レトルト具材)は大塚(上海)食品安全研究開発有限公司で厳しい安全検査基準に合格した原料のみを使用し、上海大塚食品有限公司工場で日本と同水準の生産管理体制のもとに製造。

ふんわり特製卵(レトルトソース)はとろりとした食感にこだわり、日本で製造しています。



麻辣四川飯  
鶏と椎茸の麻辣煮



麻辣四川飯  
鶏と細竹の豆板醤煮

## 『麻辣四川飯(マーラーシセンハン)』 商品特徴

- ・ シビレル辛さとコクのある辛さ、辛さの種類は二つ。どちらも辛い、どちらも旨い
- ・ 本場中国で本場の材料にこだわって開発・製造した本格的な四川麻辣味
- ・ 日本で開発・製造した特製卵ソースとあわせる、今までにない新しいメニュー

### <商品概要>

- 商品名 : 麻辣四川飯 鶏と椎茸の麻辣煮  
内容量 210.3g(四川味レトルト具材90g・特製卵レトルトソース120g・花椒0.3g)  
ー花椒(ホアジャオ)とは中国山椒の事ー  
: 麻辣四川飯 鶏と細竹の豆板醤煮  
210g(四川味レトルト具材90g・特製卵レトルトソース120g)
- 希望小売価格 : 346円(税込価格)
- 発売日 : 2007年 5月21日(月)より順次全国へ拡大
- 2007年度売上目標 : 4億円
- 食品分類 : レトルト食品(どんぶりの素)
- 広告販促活動 : 雑誌、webプロモーション、イベント、サンプリングを予定

### ■ 本件に関するお問合せ先

大塚食品株式会社 宣伝広報担当 藤原・筒井  
東京都千代田区神田美土代町3番地 泉国際産業ビル6F  
TEL:03-3219-1626 FAX:03-3219-1628  
<http://www.otsukafoods.co.jp>

### ■ 商品に関するお問合せ先

大塚食品株式会社 お客様相談室  
TEL:03-3295-0700