

ハバネロ、ブートジョロキアを使用した 「激辛つけもの」を夏季限定で販売いたします

創業 118 年を迎えた京つけもの店 株式会社大安(本社：京都府京都市 代表取締役社長：大角安史)は、既存の定番京つけものに辛味を加えた、**激辛・超激辛味を 2020 年 8 月 1 日(土)～31 日(月)の 1 ヶ月間、限定販売**をいたします。2019 年に初めて直営店のみで販売しご好評いただいた本商品を、今年は百貨店等も含めた大安各店で販売いたします。



現代の市場では韓国料理やカレーなど、もともと辛味のある商品以外にも、スナック菓子やラーメン等、若い世代の消費者を中心に「激辛」を謳う商品が人気を博しています。その辛さの度合いは「ちょっと辛い」といったものから「咳き込んでしまって食べられない」といったものまで様々です。

今回販売する商品は、辛いもの好きの女性社員の発案をもとに商品開発をしました。

弊社のこだわりである「**国産野菜を使用**」「**化学調味料・合成保存料・合成着色料不使用**」の基本を守り、京つけものの上品なおいしさは残しながら、辛いもの好きな方にも喜んでいただけるような商品を目指しました。代表的な京つけものである「味すぐき」をはじめ既存商品 3 種にそれぞれ「**激辛味**」「**超激辛味**」を用意いたしました。

老舗つけもの店が遊び心をもって作った、暑い夏にぴったりな「激辛つけもの」をぜひ一度お試しください。

【商品ラインナップ】

「味すぐき」「しその実漬」「お茶漬胡瓜」の 3 種の既存商品に、鷹の爪の約 10 倍の辛さといわれる唐辛子「ハバネロ」を加えた『**激辛味**』と、鷹の爪の約 20 倍の辛さといわれる唐辛子「ブートジョロキア」を加えた『**超激辛味**』を用意しました。※九州産のハバネロとブートジョロキアを使用しています。

『ハバネロ』



近年、激辛唐辛子として日本でも知られるようになりました。今回使用したハバネロの品種は『レッドサビナ』で、フルーティで強めの香りと、後を引く辛さがあります。

『ブートジョロキア』



2007 年にギネス世界記録でハバネロを抜いて世界一辛いトウガラシとして認定された唐辛子で、ハバネロの約 2 倍の辛さを持つ唐辛子です。※その後 2017 年にギネス記録は塗り替えられましたが、現在も辛さランキング上位の唐辛子です。

1.<味すぐき>

代表的な京つけものとしてお土産にも大人気の商品です。

【辛味を加えると】・・・酸味と旨みが程よく残り、刺激的な辛さと意外にマッチしました。
「辛い」といいながら、ついつい食べてしまいそう。

2.<しその実漬>

細かくきざんだ大根としその実を醤油風味に漬けています。

【辛味を加えると】・・・醤油の風味に唐辛子の辛さが加わって、さらにご飯が進みそう。
細かくきざんだ商品ですので、辛さが染み込んでいます。

3.<お茶漬胡瓜>

パリパリの胡瓜をお醤油の風味で漬け込みピリッと唐辛子をきかせています。

【辛味を加えると】・・・もともと辛味の効いた商品ですが、さらに辛く味付けています。

●それぞれ「ちいさなだいやす」のカップ（18g）入りで販売します。

●お客様がお好きな味を3カップ組み合わせ「激辛セット」にすることもできます。



「激辛セット」イメージ

パッケージは激辛(黄色)と超激辛(赤)の2色



熱々のごはんのおともにおすすめです

<取扱店舗>

本店／河原町店／祇園店／本社工房店／時代祭館店／大丸京都店／高島屋京都店／草津近鉄店
京銘菓・名菜処 京店(京都駅)／京小町北館店(京都駅)／ポルタ店／JR 京都伊勢丹店／清水店／通信販売
※新型コロナウイルスの影響により、清水店は休業している日がございます。

<価格>

18g入 200円(税込216円)

「辛いものが大好きで、辛さの刺激が欲しい」といった方から、「話の種に激辛の味をちょっと食べてみたい」という好奇心旺盛な方まで、是非一度お試しくださいと考えています。

【本件に関するお問い合わせ先】

京つけもの 大安 営業部 宣伝広報係 田口・松本 まで

電話：075-761-0281 FAX：075-771-8756

MAIL：pr@daiyasu.co.jp

なにとぞひろくご紹介いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

