

普通の辛さでは物足りない方へ！激辛唐辛子をブレンドした“鬼のように辛い”ペーストが爆誕

『鬼辛ペースト』3月1日（火）より全国発売

～猛烈な辛さと爽やかな香りの「ハバネロ」と、突き抜ける辛さの「ジロキア」など、数種類の唐辛子による圧倒的な刺激～

中華・エスニック料理を中心に、世界各国の調味料や食材を幅広く取り扱うユウキ食品株式会社（本社：東京都調布市、代表取締役社長：田中 秀和、以下：ユウキ食品）は、唐辛子数種類のほか、激辛唐辛子の「ハバネロ」「ジロキア」をブレンドした辛味ペースト『鬼辛ペースト』の販売を、2022年3月1日（火）より全国のスーパー、オンラインストアにて開始します。



特設ページ：<https://www.youki.co.jp/special/onikara>

■ 創業当時から唐辛子の研究を重ねてきたユウキ食品がお届けする“超激辛ペースト”

世界中の唐辛子は、数百～数千種類もの品種があるといわれています。唐辛子みそ「四川豆板醤」が創業のきっかけとなったユウキ食品は、創業以来、唐辛子について研究を重ねてきました。

『鬼辛ペースト』は、普通の辛さでは物足りなくなった方に向けて開発した、その名の通り、“鬼”のように“辛”い激辛ペーストです。激辛好きの期待に応えるため、数ある唐辛子の中から数種類を厳選し、旨みのある爽やかな辛味の「ハバネロ」と、すっきりと突き抜ける辛味の「ジロキア」といった激辛唐辛子をブレンド。にんにくを加え風味豊かに仕上げつつ、より刺激が楽しめる商品にしました。ペースト状のため、料理全体に広がりやすく、チューブパッケージで必要な量が出しやすくなっています。

外出自粛によるストレスが溜まりがちな昨今。食卓で、カレーや鍋、ラーメン、麻婆豆腐など、あらゆる料理にプラスして、ストレスも吹き飛ばさる辛さをご堪能ください。



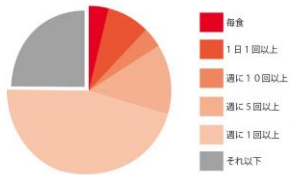
■ 使用・調理イメージ画像

■ 辛いもの好き約 20%が「辛味の強い調味料にシフトしている」と回答！さらなる辛さが求められている。

ユウキ食品が実施した“辛いものが好きな方 1,000 人”を対象とした調査※によると、全体の 75%が「週に 1 回以上辛いものを食べる」と回答しています。さらに、普段使っている調味料については、約 20%が「辛味の強い調味料にシフトしている」と回答し、辛いものが好きな一部の方は、さらなる辛さを求めていることが明らかになりました。

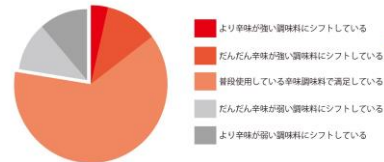
※「辛い食べ物に関する調査」対象：辛いものが好きな方 1,000 人（2021 年 11 月／ユウキ食品株式会社調べ）

Q1 週に何回辛いものを食べますか？



【週に1回以上～食べる】
の回答が全体の75%！

Q2 普段使っている辛味調味料に関して当てはまるものを選択ください。



約20%が
辛味の強い調味料に
シフトしている

■『鬼辛ペースト』商品特長

- ① 唐辛子数種類に加え、激辛唐辛子の「ハバネロ」と「ジロキア」をブレンド！ 激辛好きの期待に応える圧倒的な辛さ
- ② 辛いだけじゃない！ニニクの旨みとコクがあり、一度試したらやみつきになる味わいが楽しめる
- ③ 持ち運びにも便利で少量ずつ使いやすいチューブパッケージを採用

■商品概要

商品名：鬼辛ペースト（チューブ）

内容量：80g

希望小売価格：370円（税込：399円）

賞味期限：1年

発売日：2022年3月1日（火）

※非常に辛いいため、辛みが苦手な方やお子さまは十分ご注意ください。



【ユウキ食品株式会社】

1974年創業のユウキ食品は、代表商品の「四川豆板醤」を中心に、中華・エスニック料理など、世界のグルメシーンに必要な世界各国の調味料や食材を幅広く取り揃える総合食品メーカーです。

2007年には、スパイスで培った高い調香味技術を基盤に、アメリカのシーズニング分野で市場をけん引するマコーミック(McCormick)社と提携し、欧米食材の強化を図り、さらなるグローバル化を実現しました。

お客様の細やかなニーズに合わせ、世界各国の幅広い商品（食品）を取り扱い、前菜からデザート・ドリンクまでトータルな提案を可能としています。

・Webサイト：<https://www.youki.co.jp>

YOUKI



【代表商品「四川豆板醤」について】

豆板醤は唐辛子とそら豆を主原料にしており、中国の四川料理には欠かせない調味料です。ユウキ食品では、それまで無かった日本人向けの食欲をそそる鮮やかな赤色の豆板醤を目指して開発され、創業後初の商品として発売されました。

1970年代後半頃、テレビで中華が取り上げられるようになり、中華料理が一般的に広がり始めると共に、ユウキ食品の豆板醤や他の中華調味料も広がっていきました。

ユウキ食品の「四川豆板醤」は、世界中に数百～数千種類もの品種があるとされている唐辛子から厳選した素材をブレンドし、色、旨み、コクを表現しています。シンプルな原材料でありながら、様々な品種の唐辛子の持つ豊かな味わいと、鮮やかな赤色を実現したこだわりの豆板醤です。

