

味の素(株)「Cook Do®」<極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用>が 四川フェスの「麻辣グランプリ2024」でグランプリ受賞！ ～「家庭でつくる最高峰」として計28企業38商品の中で最高評価を獲得～



味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、今年で7回目となる、日本最大の四川料理の祭典「四川フェス2024@中野麻婆豆腐商店街」で開催された「麻辣グランプリ2024」に、2023年8月の発売以降ご好評をいただいている、“麻婆豆腐好きにとっての本格的なおいしさ”に徹底的にこだわり抜いた商品「Cook Do®」<極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用>をエントリーし、この度、合計38の商品の中からグランプリを受賞しました。

四川料理にこだわりを持つ審査員から、「家庭でつくる麻婆豆腐の完成系、最高峰」「赤い油が皿の回りについて食欲をそそる。ビジュアルまで完成されている」「辛さがきわだっていて、いい豆腐を選びたくなる」などの高い評価をいただき、グランプリ獲得となりました。四川フェスには2日間で合計約6万人の四川料理ファンが来場。「Cook Do®」<極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用>のブースにも多くの四川料理ファンが試食に訪れ、「しっかりと花椒のしびれが効いている。ここまでしびれるのはなかなか珍しい。」「ずっと気になっていたので、試食できて嬉しいです。」などの感想をいただきました。

■ 四川フェスブースでの「Cook Do®」<極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用>の反響

2024年5月11日(土)、12日(日)の2日間、中野セントラルパークにて開催された「四川フェス2024@中野麻婆豆腐商店街」に、「Cook Do®」<極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用>ブースを出店しました。

ブースでは、3,000名を超える四川料理ファンに本格的なおいしさにこだわり抜いた「Cook Do®」<極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用>を試食していただき、「おいしかった」「おいしくなかった」の投票を実施、ほぼ全ての方がおいしいと回答する結果となりました。



■味の素(株)「Cook Do®」〈極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用〉 担当者 グランプリ受賞コメント



塩谷 美咲 (コンシューマーフーズ事業部 メニュー食品グループ)

今回、「Cook Do®」〈極麻辣麻婆豆腐用〉で【麻辣グランプリ2024】を受賞することができ、大変嬉しく感じております！

「Cook Do®」〈極麻辣麻婆豆腐用〉は、「Cook Do®」がこれまで培ってきた技術・知見を詰め込み、「麻婆豆腐好きに感動していただくこと」をひたすらに追求して完成した、至極の一品です。

ポイントは、①とことん突き詰めた「麻辣」と、②こだわり抜いた「中華醤」。

①「麻辣」については、厳選した花椒油と辣油を使用し、やみつきになるような麻辣感（辛さとしびれ）、本格的な香りを実現しました。

②「中華醤」については、熟成豆板醤やそら豆味噌などのこだわり抜いた原料を絶妙な配合でブレンドし、豊かなコクと深みを実現しました。

これからも、一人でも多くの方にお召上がりいただけると嬉しいです！

■会場の様子

▼麻婆グランプリの表彰盾



▼「極」試食の行列



▼投票している様子



▼調理の様子



■四川フェスとは

2024年5月11日（土）、12日（日）の2日間、中野セントラルパークにて「四川フェス2024@中野麻婆豆腐商店街」が開催されました。四川フェスは『四川料理を広めるため』のイベントです。今年には日本人が一番人気のある四川料理「麻婆豆腐」をテーマにしており、多種多様な麻婆豆腐が20種類以上提供されました。

四川フェス公式サイト：

<https://meiweisichuan.jp/sisen-fes2024>



■商品概要

「Cook Do®」〈極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用〉

「Cook Do®」がこれまで培ってきた原料・製法についての知見・技術を結集し、四川料理の特徴である麻(マー)・辣(ラー)※を極め、中華調味料・香辛料等にとことんこだわり絶妙なバランスで配合した、麻婆豆腐好きのための麻婆豆腐の素です。当社の研究開発部門が、“高級四川料理の麻婆豆腐のおいしさを構成する要素”を徹底的に分析し、独自に開発した原料や配合技術で具現化しました。

原料の一つ、花椒(ホアジャオ)については、厚みのある味わいの“赤花椒”とさわやかな香りの“青花椒”の2種類を使用。さらに、挽きたての花椒を用いた花椒油を新たに独自開発して配合しています。また同じく原料の一つである辣油についても、独自開発したものを使用。2種類の唐辛子と花椒をじっくり炒めることで、香りを引き立たせました。

さらに、熟成豆板醤・ラージャン・そら豆味噌等の中華醤を絶妙なバランスでブレンドし、じっくり炒めるとともに、独自開発の TOUCH を加えることで、一段と豊かなコクと深みを実現しました。

※麻(マー)は花椒由来のしびれる辛さ、辣(ラー)は唐辛子のヒリヒリするような辛さ



【商品概要】

商品名：「Cook Do®」〈極(プレミアム)麻辣麻婆豆腐用〉

特長：麻(マー)・辣(ラー)を極め、中華調味料・香辛料等にとことんこだわり絶妙なバランスで配合した、麻婆豆腐好きのための本格麻辣麻婆豆腐の素です。

容量：2～3人前 125g *別添花椒粉付き

価格：オープン価格

賞味期間：15カ月(常温未開封)

発売日：2023年8月19日(土)

発売地域：全国

〈グループ概要〉

Eat Well, Live Well.



味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2023年度の売上高は1兆4,392億円。世界34の国・地域に拠点を置き、商品販売している国・地域は130以上にのぼります(2024年現在)。

詳しくは、<https://www.ajinomoto.co.jp/> をご覧ください。

本件に関するお問い合わせ
味の素(株)PR事務局(サニーサイドアップ内)
TEL:03-6894-3251 FAX:03-5413-3050 E-mail:ajinomoto_pr@ssu.co.jp
担当:増賀(080-7954-0846)、蟹江(080-3438-6047)、坂田