

# 辛いもの好きにはたまらない。やみつき間違いなし。 まぼろしの辛味調味料の **辣覇**（ラーパー） 9月1日発売！

さらなるおいしさと安心・安全をご家庭にお届けします。

株式会社 廣記商行（本社：神戸市、代表取締役：鮑 耀宗）は2022年9月1日（木）より、厳選した唐辛子をベースににんにく・山椒をバランス良く配合した辛味調味料「**辣覇**」を家庭用に販売を開始いたします。

「**辣覇**」の特徴は、唐辛子の辛さの中にしっかりと旨みを感じる事ができ、山椒の香りが癖になる辛味調味料です。最近よくある優しい辛さのラー油ではなく、しっかりと味のある辛さが特徴です。野菜スティックに「**辣覇**」をつけても、ソーメンのつけダレに「**辣覇**」を入れて食べるのもおすすめです。

辛い物好きにはたまらない、やみつき間違いなしの辛味調味料「**辣覇**」を是非お楽しみください。

## 辣覇の誕生秘話

「**辣覇**」は約40年前に味覇の創業者、鮑 日明が考案し、奥様が1本、1本丁寧に手作りで作った自家製辣油です。「**辣覇**」の販売開始当初から、やみつきになる辛さがくせになる「**辣覇**」ファンが増え、リピーターが続出しました。当時、多くを製造できないことから、せっかくお客様が「**辣覇**」を買いに来られても売り切れている事がたびたびあったため、いつしかネット上では「まぼろしの調味料」と呼ばれるようになりました。

そんな「**辣覇**」を1人でも多くの方々にお届けしたいという思いから、商品化しようと何度も試みましたが・・・、製造できる工場がない・・・ レシピ通りつくっても同じ味にならない・・・ となかなかうまく進みませんでした。やっと製造工場が見つかり、品質に関しても幾度となく試行錯誤を繰り返した末に、皆様に自信をもってお届けできる商品が出来上がりました。

【URL】<https://koukishoko.co.jp/weipa/lapa-recipe-1.html>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社廣記商行 市販担当 芦田 TEL : 080-1504-7201 MAIL : y.ashida@koukishoko.co.jp

## 辣霸の概要

商品名：辣霸（ラーパァー）

原材料：植物油脂（国内製造）、唐辛子、食塩、にんにくペースト、  
粉末にんにく、山椒／調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミン E）

内容量：110g

参考価格：950 円（税別）

賞味期限：製造日より 12 ヶ月



## 辣霸の美味しい使い方

- ・餃子・鍋のつけダレやソーメンのつゆに混ぜて。
- ・揚げ物(フライドポテト・唐揚げ・・・)に。
- ・蒸しもの(焼売・蒸し豚・蒸し鶏・・・)に。
- ・卵かけごはんやペペロンチーノ、チャーハンに。
- ・ケチャップやマヨネーズとあわせて。
- ・おでんのからしのかわりに辣霸を。



工夫次第で、いろいろな料理に使う事ができます。

## お問い合わせ先

社名：株式会社廣記商行

住所：神戸市灘区摩耶埠頭 2 番 2

- ・担当者名：芦田 洋一
- ・TEL：080-1504-7201
- ・メール：[y.ashida@koukishoko.co.jp](mailto:y.ashida@koukishoko.co.jp)

- ・担当者名：玉利 能広
- ・TEL：080-5716-6253
- ・メール：[y.tamari@koukishoko.co.jp](mailto:y.tamari@koukishoko.co.jp)

- ・担当者名：張 春城
- ・TEL：090-8152-8493
- ・メール：[s.cho@koukishoko.co.jp](mailto:s.cho@koukishoko.co.jp)



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社廣記商行 市販担当 芦田 TEL：080-1504-7201 MAIL：[y.ashida@koukishoko.co.jp](mailto:y.ashida@koukishoko.co.jp)