#### 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(ラーパァー)

## 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「<mark>辣覇</mark>」を家庭用に販売を開始いたします。

「<mark>辣覇</mark>」の特徴は、唐辛子の辛さの中にしっかりとした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、しっかりとした味わいのある辛さが特徴です。 野菜スティックに「<mark>辣覇</mark>」をつけても、ソーメンのつけダレに「<mark>辣覇</mark>」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

「<mark>辣覇</mark>」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。 「<mark>辣覇</mark>」 の販売開始当初から、やみつきになる辛さがくせになる 「<mark>辣覇</mark>」 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「<mark>辣覇</mark>」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「<mark>辣覇</mark>」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



## 辣覇の概要

商品名:辣覇(ラーパアー)

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



## 辣覇のおいしい使い方

・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覇を。

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

·担当者名:玉利 能広

·TEL:080-5716-6253

·メール: y.tamari@koukishoko.co.jp

·担当者名:張 春城

·TEL: 090-8152-8493

・メール: s.cho@koukishoko.co.jp

