

Press Release

報道関係各位

2017年12月6日
ポパイ食品工業株式会社

高まる「激辛」需要に対応

『漢のソース 辛口』『漢のノックアウトソース 激辛』を12月8日新発売

ポパイ食品工業株式会社（本社：茨城県筑西市、代表取締役社長：笹井英孝、以下「ポパイ食品工業」）は、辛口ソース「漢（おとこ）のソース」シリーズ『漢のソース 辛口』『漢のノックアウトソース 激辛』を2017年12月8日（金）より、一般家庭向けに新発売します。



▲写真左『漢のソース 辛口』、右『漢のノックアウトソース 激辛』

「激辛グルメブーム」当初は、男性向けのイメージが先行していましたが、最近では老若男女問わず激辛好きが増えており、激辛グルメは定番化しつつあります。当社ポパイ食品工業においても、自宅で激辛料理を楽しむために辛味が強いソースの発売の要望が多く寄せられていました。

『漢のソース 辛口』『漢のノックアウトソース 激辛』は、1つ星レストランで料理人

を務めたシェフ監修の元、本製品のイメージキャラクターを務める、現 OPBF 東洋太平洋フライ級チャンピオン中山佳祐選手や複数の飲食店主にも開発中の試食に参加し、「パンチが効いた」辛さと美味しさが両立するソースを実現しました。特に『漢のノックアウトソース 激辛』は、赤唐辛子などの香辛料を約 30 倍使用[※]した、口に入れた瞬間にうま味と「パンチが効いた」辛さが広がる、今までにない刺激的なソースです。

本製品はとんかつやフライなどの揚げ物、お好み焼きや焼きそば、千切りきゃべつにはもちろん、いつもの一品に「ちょいかけ」するだけで、毎日の食卓や定番メニューを刺激的にします。

ポパイ食品工業では、今後も多様化する消費者ニーズに応えるよう既存商品の改良や、新商品開発を行なってまいります。

■現 OPBF 東洋太平洋フライ級チャンピオン 中山佳祐選手氏コメント



「漢のソースシリーズ」は、がっつりとした辛さが特徴ですが、ただ辛いだけでなく、うまさの中に辛味があります。バイト先のお好み焼き店に来るお客様にもどんどん勧めていきたいです。」



■製品概要

製品名	『漢のソース 辛口』	『漢のノックアウトソース 激辛』
製品画像		
製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> 原材料にこだわり、生果実とまるごと生野菜をふんだんに使用することで、野菜・果実本来の甘みがコクのあるまろやかな味わいを生み出しています 	

	<ul style="list-style-type: none">『漢のノックアウトソース 激辛』は、従来品の 30 倍の香辛料を使用※し、一口目からパンチの効いた唐辛子の刺激的な辛みが口の中に広がります。
発売日	2017 年 12 月 8 日（金）
内容量	310ml
希望小売価格	オープン価格
販売地区	全国

※『漢のソース 辛口』と比較した場合

■会社概要

会社名：ポパイ食品工業株式会社

代表：代表取締役社長 笹井 英孝

所在地：茨城県筑西市宮後 19-16

設立：1950 年 1 月

URL：<http://www.ppy-sauce.com/>

事業内容：調味料（ソース・醤油等）の製造

【本製品・本件に関するお問い合わせ先】

ポパイ食品工業株式会社 担当：今田

TEL：0296-52-3110 Email：info@ppy-source.com