

報道関係者様各位

マーボー
サンラーマーボー
～麻婆界に新ジャンル登場！～
『酸辣麻婆の素』新発売！
2021年9月1日より全国で発売

タマノイ酢(株) (本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)は、2021年9月1日(水)に「酸辣麻婆(サンラーマーボー)の素」を発売いたします。



※イメージ

■商品化の背景

テレワークが普及した今、少ない材料で簡単に調理可能な麻婆豆腐の素の人気が続いています。(出典:2021年6月株式会社リクルート調べ)その中で、当社ならではの酢を使った新提案が出来ないかと考え、新商品の開発に着手しました。近年の激辛ブームからヒントを得て、酸辣湯と麻婆豆腐を掛け合わせた新ジャンル『酸辣×麻婆』を提案いたします。定番の麻婆豆腐にマンネリ化を感じている方にも、新たなバリエーションとしてお楽しみいただけます。花椒、赤唐辛子、豆板醤などのスパイスを使用した四川風の味わいに、まろやかな酢が加わり味わい深い仕上がりになりました。酸味と辛味のバランスが良く、コロナ禍のストレスも吹き飛ばすような本格的な味をご家庭でご堪能いただけます。

■製品概要

商品名:酸辣麻婆の素

内容量	価格	名称	発売日	販売地域
20g×2 (2人前×2)	オープン価格 (店頭参考価格:170円/税込)	粉末調味料	2021年9月1日	全国

■製品特徴

①市場にない新しい味の開拓

メニュー用調味料の中でも人気の高い麻婆豆腐市場に、これまでにない新しい味「酸辣麻婆」を開発しました。麻婆豆腐、麻婆ナス、麻婆春雨に続く、ご家庭の新しい定番料理を目指します。

②クセになる本格的な味わい

花椒や赤唐辛子、豆板醤などのスパイスの刺激を後からじんわり感じ、辛い物好きな方にも満足して頂ける本格的な味わいです。そこにお酢のまろやかな酸味が加わり、よりコク深く仕上がりました。また、酸辣湯通としてテレビ出演もされている端野一郎さんからは、「一般的に難しい、酢の酸味の表現が粉末でありながらもうまく表現できていた。辛みはエスニック系で面白い味だ。」と好評のコメントをいただいています。

■Instagram 公式アカウントにてレシピを公開

新商品発売に伴い、「酸辣麻婆の素」の公式 Instagram アカウントを開設いたします。アカウントでは、本品を使ったカンタンアレンジレシピを2021年9月1日(水)から掲載予定です。パッケージ背面のQRコードから、いつでもアレンジレシピをご覧ください。



公式アカウント
QRコード

「酸辣麻婆の素」を使用したアレンジメニュー



【ピリ辛激うま酸辣春雨】



【トマトで簡単！まろやか酸辣湯】

▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社

【大阪】社長室 広報担当 三木 梨菜子(みき りなこ)

〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西 1-1-32

TEL:072-238-1022 FAX:072-224-1020 e-mail: kouhou@tamanoi.co.jp

【東京】社長室 ドリームクエスト 広報担当 原田 優里子(はらだ ゆりこ)

〒163-0644 東京都新宿区西新宿 1-25-1 新宿センタービル 44 階

TEL:03-3203-6940 FAX:03-5321-6587 e-mail: tkouhou@tamanoi.co.jp

HP: <http://www.tamanoi.co.jp> お客様フリーダイヤル TEL:0120-33-4104

