

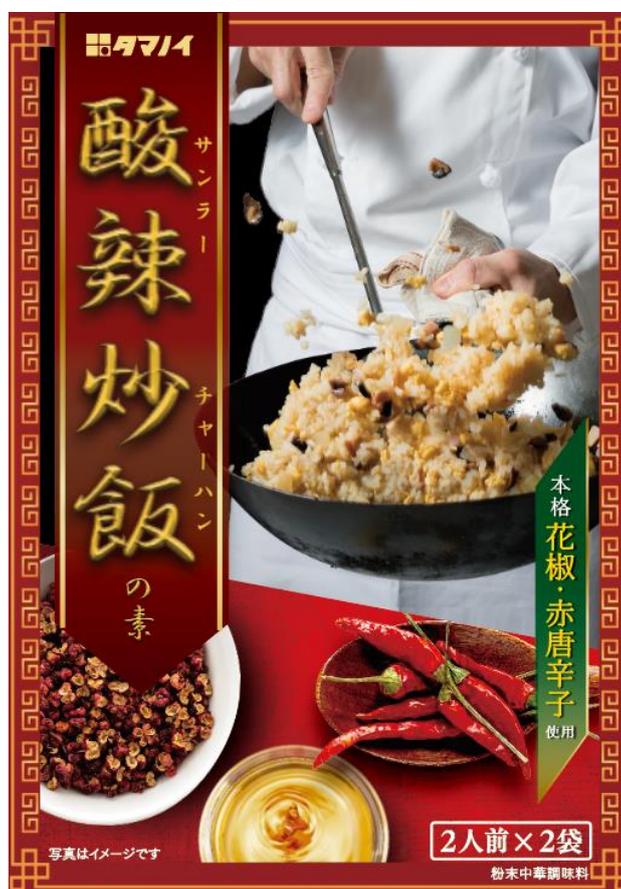
令和4年8月2日

報道関係者様各位

～炒飯界に新ジャンル登場！～  
サンラーチャーハン  
『酸辣炒飯の素』新発売！

2022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、2022年9月1日(木)に「酸辣炒飯(サンラーチャーハン)の素」を発売いたします。



※イメージ

### ■商品化の背景

コロナ禍による内食増加により、炒飯市場は拡大傾向にあります。(出典:2021年7月日本食糧新聞)そこで当社は、お酢屋ならではの、酢を使用した新しい味わいの炒飯「酸辣炒飯(サンラーチャーハン)の素」を提案いたします。本品は、本格スパイスの刺激的な辛さと、ほどよいお酢の酸味がクセになる炒飯の素です。本品を使用するだけで、ご家庭の調味料ではなかなか出せない味を簡単に作るすることができます。本格的な味わいの炒飯を求める方、従来の炒飯にマンネリを感じている方にぴったりな一品です。

## ■製品概要

商品名:酸辣炒飯の素

内容量	価格	名称	発売日	販売地域
24g×2 (2人前×2)	オープン価格 (店頭参考価格:214円/税込)	粉末調味料	2022年9月1日	全国

## ■製品特徴

### ①卵とご飯を用意するだけ！簡単調理

卵とご飯を用意しフライパンで炒めるだけで、本格的な炒飯が作れる粉末タイプの炒飯の素です。ネギや焼き豚など好みの具材を加えても美味しくお召し上がりいただけます。

### ②クセになる本格的な味わい

花椒と赤唐辛子を使用。刺激的なスパイスの辛味に、お酢屋こだわりの粉末酢で程よい酸味を加えました。本格的な味と香りをお楽しみいただけます。

## ■「酸辣(サンラー)」シリーズ発売中！



▲第一弾



▲第二弾

お酢屋こだわりの粉末酢と、スパイスの辛味をテーマとした「酸っぱくて辛い」粉末中華調味料シリーズです。第一弾は、昨年9月に発売した麻婆豆腐の素「酸辣麻婆の素」。これまでにないクセになる味わいの中華をお楽しみいただけます。

### ▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社 広報担当 / 恩田 (大阪担当)、吉田 (東京担当)

(大阪) TEL:072-238-1022 e-mail: [kouhou@tamanoi.co.jp](mailto:kouhou@tamanoi.co.jp)

(東京) TEL:03-3203-6940 e-mail: [tkouhou@tamanoi.co.jp](mailto:tkouhou@tamanoi.co.jp)

