

2019年2月15日

報道関係者各位
プレスリリース

株式会社ドウシシャ

**テリー伊藤氏監修！“テリー家の食卓”シリーズより
「炒飯の素・クッパの素・キムチクッパの素」を2月下旬発売**

株式会社ドウシシャ(本社：大阪市中央区、代表取締役社長：野村正幸)は、2019年2月下旬にテリー伊藤氏監修による『テリー家の食卓 麻辣炒飯の素、麻辣クッパの素、キムチクッパの素』を発売します。



■商品特長

本商品は、実家が築地の老舗玉子焼き店であり食通としても有名なテレビ演出家、タレントなどマルチに活躍されている「テリー伊藤氏」が監修した商品です。

2018年3月に発売した「食べる麻辣(内容量：110g)」に続き、第2弾の商品です。昨年、テレビや新聞、SNS等で食に関する「辛い」「痺れ」というキーワードが話題になり、引き続き、今年も注目されています。

■ラー油と麻辣の違い

・ラー油

唐辛子などの香辛料を植物油の中で加熱して辛味成分を抽出した調味料です。

・麻辣

山椒(花椒面)と唐辛子による中華料理の味付け。唐辛子の舌がヒリヒリするような辛さである「辣味」と、花椒の舌が痺れるような辛さである「麻味」の二種類の異なった「辛さ」です。

今後も「テリー家の食卓」から幅広い食卓関連商品の開発を予定しております。

■商品概要

名称 : 麻辣炒飯の素
内容量 : 24.3g(8.1g×3袋)
本体価格 : 100円(税抜)
商品特長 : 山椒(花椒面)と唐辛子を使用した炒飯の素。1人前ずつ小袋に入った粉末タイプ。具入りなので、ご飯と卵だけでおいしいチャーハンができます。

名称 : 麻辣クッパの素
内容量 : 12.3g(4.1g×3袋)
本体価格 : 100円(税抜)
商品特長 : 山椒(花椒面)と唐辛子をつかった辛めのスープのため、体力の落ちる夏場に好んで食べられていますが、身体を中から温めてくれるので、冬の夜食などにも最適です。

名称 : キムチクッパの素
内容量 : 20.4g(6.8g×3袋)
本体価格 : 100円(税抜)
商品特長 : チキンの旨みに魚醤パウダーで味の深みを出し、赤唐辛子と豆板醤でピリっと辛さを加えました。ご飯にかけてお湯を注ぐだけで簡単にキムチクッパの出来上がり。

発売時期 : 2019年2月下旬

販売ルート : 全国のスーパーなど。 *一部店舗を除く

■会社概要

商号 : 株式会社ドウシシャ

代表者 : 代表取締役社長 野村正幸

所在地 : <大阪本社> 〒542-8525 大阪市中央区東心斎橋 1-5-5

<東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46

<東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立 : 1977年1月

資本金 : 49億93百万円

URL : <http://www.doshisha.co.jp/>