

麻辣グランプリ 2023

参加商品一覧 ※順不同

会社名	カテゴリ	商品の正式名称	商品の説明	販売価格
	スパイス	楊家式ヤンチャン麻辣香	四川系YouTuberヤンチャン監修の四川系万能スパイス	未発売
	スパイス	しゃんらん麻辣粉	兵庫県北部の但馬地方産の唐辛子と山椒を合わせました。	未発売
	スープ春雨	スープ春雨 旨辛牛肉粉	モチモチな春雨に具材がたっぷりボリュームミーなスープ春雨！お肉も入ってお腹いっぱい！好香好吃好辣~~	350
	カレー	山の肉屋の養生カレー	創業以来65年の知恵と蓄積から誕生した、羊のスジ肉の持ち味を活かした、「羊スジ肉麻辣カレー」。	660円
	魯肉飯	スパイス紀行 麻辣魯肉飯	華やかに広がる四川山椒と五香粉の香りに、豚肉と豆板醤の熟成したうま味、しびれる辛さがきわだつ本格的な麻辣魯肉飯です。	357円税込
	調味料	辣醬	ラーメン、チャーハン、焼そばなどに食べる直前に加えて召し上がって下さい。	680円税込
	調味料	小熊猫キッチン ピーシェン豆板醬	唐辛子、そら豆、食塩、小麦粉の天然由来の原料のみで造りあげ、3年間熟成・発酵した風味豊かな特級豆板醬です。	298円
	調味料	麻辣香鍋	四川料理特有の痺れる辛さの四川流野菜炒めの素です。	400円
	たれ	藤椒味鉢鉢鶏だれ	刻み青唐辛子と四川青山椒油のフレッシュな香りが特徴の鉢鉢鶏（ポーポージー）のたれです。	未発売
	たれ	あの成都で食べた「ゆで豚のたれ」	四川で人気の前菜『雲白肉（ウンパイロウ）』がかけるだけで召し上がれます。味の決め手は約10種の香辛料を炊き出した特製の『甜醬油』と『辣油』です。	300円税抜
	たれ	あの成都で食べた「水餃子のたれ」	酢醬油では物足りない、四川風の水餃子をかけるだけで召し上がれます。鎮江香酢をベースに辣油、豆鼓、香味野菜を加え、香りやコクが楽しめるソースです。	300円税抜
	ラー油	本山赤醬（もとやまあかじゃん）	高知県産の希少な「土佐赤うし」の牛脂、自家製甜麵醬、漢源花山椒、朝天辣椒(唐辛子)、香辣醬、豆板醬米油などをブレンドした具入り調味料。	1000円/1本
	ラー油	具だくさんガッツリ辛くてうまいラー油	にんにく、ネギ、柚子果皮、生姜の香ばしい風味が食欲をそそる食べるラー油です。	800円
	ラー油	野菜がおいしい 麻辣カウダソース	温めた麻辣カウダソースにお好きな生野菜をディップして召し上がれ！3種の唐辛子を使用した自家製ラー油に、とろとろに煮込んだタブリのガーリックと玉ネギを投入	600円
	ラー油	激辛好きのための激辛ラー油	唐辛子専門店だからこそ極上な唐辛子にこだわった本当に辛くて旨いラー油	1080円
	ラー油	【香】五香ラー油	数種のスパイスで作った香り高い五香ラー油	580円
	ラー油	四川激辛辣油 55g	野菜や香辛料をじっくりと煮出して味と香りに移したラー油に、しびれるような辛味の四川花椒を加え、より辛く、風味よく仕上げました。	300円
	ラー油	麻辣十食 ラー油	「正宗不过麻辣，怪异不过椒麻」麻辣十食ラー油は四川省古蔺県の名物麻辣鶏のラー油の作り方をベースに、数種類の唐辛子と山椒をブレンド。万能ラー油。	1080円

麻辣グランプリ2023

参加商品一覧 ※順不同

会社名	カテゴリ	商品の正式名称	商品の説明	販売価格
	ラー油	香辣妹子家ラー油	和え物、麺類、麻辣燙、火鍋などたくさん用途です。おそらく、なんでもいので、食べ物に少し辛い香りたく（ごま油が入れ）時に使えます。	600円
	火鍋	長崎菜膳火鍋 雷の素	水で溶くだけで簡単にご自宅で本格的な菜膳火鍋が作れます。菜膳には、“枇杷の葉”と“ゆうこうの皮”を使用し、長崎らしさを。メの麺には、『佐藤製麺所』監修の特製長崎ちゃんぽん	1250円税込
	火鍋	牛脂火鍋の素 400g	* 本格的な四川火鍋をご家庭でも味わえます。* 牛脂を使用していることで味がまろやかになり食べやすくなっています。	775円
	火鍋	麻辣スープの素	十数種類の菜膳を使用した辛さ、痺れ、旨みのバランスがとれた当店自慢の麻辣スープの素です。	1300円税込
	総菜	クラゲ・デ・麻辣RED	干しえびの旨味を使い唐辛子と花椒、山椒でシビ辛を強く効かせた商品	800円
	総菜	混ぜ混ぜメシ 燕麦青椒飯	オートミールを使用した混ぜご飯。8分待つだけ簡単ラクラクボリュミー！色鮮やかでカラフル、ちょっとスパイシーな1品です。	350円
	総菜	海老のチリソース	海老のプリプリ食感を活かすため、ギリギリまで衣を薄付きにした海老チリです。葱、生姜、にんにくなどの薬味が効いており、これまでの冷凍品とは一線を画す美味しさを実現しました。	780円税抜
	総菜	日本橋古樹軒「エビのチリソース煮」	ケチャップを使用しながらも、『豆板醤』と中国の発酵調味料『酒釀』を使用し、辛味と甘みをバランスがとれた日本人好みの風味です。海老はレストランで使用されているものと同じものを使用しています。	800円税抜
	天かす	しびれる辛さの麻辣天かす	様々な料理に加えるだけで、しびれと香りをプラス。ノンフライ製法でサクサク食感。金の太陽花椒使用。ノンフライ製法が体に嬉しい！それでいて圧倒的なしびれと香り！	180円
	腐の素	極旨麻婆豆腐	特徴の違う3種の豆板醤を絶妙にブレンド。熟成期間の浅い家常豆板醤で食欲をそそる鮮やかな赤みと爽やかな酸味。四川豆板醤のピリとした辛味と程よい塩味熟成期間の長い郫県豆板醤のコクと旨味。YouTube【令和の虎】で大絶賛	4p入りで 2,700円（税込）
	麻婆豆腐の素	本場四川 麻婆豆腐の素	四川省出身のシェフが本場の味を提供する四川料理専門店です。直輸入したこだわりの香辛料で自家製の麻婆豆腐の素を作りました。	590円
	麻婆豆腐の素	白麻婆豆腐の素 200g	青山椒と青唐辛子の爽やかな香りのする白い麻婆豆腐の素です。	未発売
	麻婆豆腐の素	麻婆豆腐醬	四川伝統の醬と香辛料の香り豊かな味わい！ご家庭で簡単に、お豆腐一丁さえあれば電子レンジで簡単に本格中華料理が出来上がります！	486円
	麻婆豆腐の素	レンジのスメ 四川風麻婆豆腐	フライパン不要！豆腐を商品（ひき肉入り調味ソースパウチ）に入れて、レンジ4分加熱するだけで、麻婆豆腐が簡単に作れます。	291円税込
	麺	麻辣汁なし担々麺	自家製の辣油とオリジナルブレンドの花椒の麻辣を味わってください。	未発売 (1188円予定)
	麺	冷凍 日清中華 ビャンビャン麺	もちりとした食感で食べ応えのある幅広の麺に、黒酢の心地よい酸味がアクセントにきいた、コク深い旨みと辛さのある麻辣だれが絡みます。別添の「特製花椒香油」で、香ばしさがアップ。	207円
	麺	重慶汁なし担々麺	当店一番人気の味を冷凍で完全再現	2000円