



麻辣グランプリ2024 エントリー商品

今回の麻辣グランプリエントリー商品をご紹介します！
商品の販売状況に関する情報は、QRコードを読み取っていただくか、または記載の販売元へお問合せください。

麻婆豆腐の素



本格四川 本格四川の極み麻婆豆腐

株式会社中村屋

ひき肉のコクと香辣油の香り重なるプレミアムな味わいの麻婆豆腐の素です。

麻婆豆腐の素



「Cook Do®」 ＜極（プレミアム）麻辣麻婆豆腐用＞

味の素株式会社

「Cook Do?」がこれまで培ってきた原料・製法についての知見・技術を結集し、麻（マー）・辣（ラー）を極め、中華調味料・香辛料等にこだわり絶妙なバランスで配合した、麻婆豆腐好きのための麻婆豆腐の素です。

麻婆豆腐の素



但馬牛スジ肉仕様 四川麻婆豆腐の素

しゃんらん

地元但馬地方の但馬牛スジ肉がゴロっと入った麻婆豆腐の素。豆腐を入れて温めるだけ。

麻婆豆腐の素



麻婆豆腐の素

株式会社ホールマインド

お家で簡単麻婆豆腐の素。

麻婆豆腐の素



レンジのススメ 四川風麻婆豆腐

株式会社永谷園

花椒オイルと花椒粉末の2種類を使用。刺激的な香り・奥深い痺れ辛さが食欲をそそる本格的な味わい。豆腐1丁を入れ、電子レンジ(600W)で4分加熱で完成。

麻婆豆腐の素



レンジのススメ 広東風麻婆豆腐

株式会社永谷園

味付けにはオイスターソースや香味油を使用。まろやかなコクとやさしい甘さで、お子様から大人までおいしく召し上がれます。豆腐1丁を入れ、電子レンジ(600W)で4分加熱で完成。

麻婆豆腐の素



熊本敏敏の 麻婆豆腐の素

株式会社エムツーブライト

四川伝統製法を用いた完全自家製豆板醤を使用した麻婆豆腐の味。そら豆をふんだんに使用しているため、お店と同じコクと旨味の味をご家庭でも楽しめます。

麻婆豆腐の素



四川マーボーソース 辛口

ユウキ食品株式会社

麻婆豆腐の本場、四川省の辛口マーボーソースです。唐辛子の辛みとトウチの旨みが効いた本格的な味わいです。

麻婆豆腐の素



※未販売商品

花山椒の白麻婆豆腐

株式会社セブンズハート

四川の花椒ではなく、日本の花山椒と青唐辛子を使用した白い麻婆豆腐



麻婆豆腐の素



ダイズラボ 菰田欣也監修 四川式麻婆豆腐

マルコム株式会社

豆腐を用意すれば3種類の豆板醤と花椒(ホワジャオ)で本格的な四川式麻婆豆腐に。別添の花椒オイルが、しびれる辛味と爽やかな香りをさらに引き立てます。

麻婆豆腐の素



美味安心 四川麻辣風麻婆豆腐の素

株式会社いちやまマート

化学調味料(アミノ酸等)無添加で作られた、しびれる辛さの麻婆豆腐の素。花椒にこだわり、中国赤山椒と金の太陽花椒(青山椒)を20%使いました。

麻婆豆腐の素



重慶麻婆豆腐の素

麵処よっちゃん

三種の豆板醤、二種類の四川山椒を使ったオリジナル麻婆豆腐。

麻婆豆腐の素



るるぶ× HACHI コラボシリーズ 中国 ごはんにかける 四川風麻婆豆腐

ハチ食品株式会社

豆板醤の辛味と旨みに、2種類の花椒の香りを効かせた味わい深い麻婆豆腐です。
※本品は日本国内製造品です。

火鍋



薬膳火鍋 雷の素

株式会社 Home ground

ご自宅、野外でのBBQ、キャンプなどでも水で溶くだけで簡単に本格的な薬膳火鍋が食べれる麻辣スープと薬膳のセット商品です。

火鍋



OUTDOOR SOUP BASE “HINABE”|アウトドア専用火鍋スープの素

株式会社 GOLDBUD

アウトドアでも火鍋を楽しめる。火鍋スープベースを作る火鍋の素。

火鍋



旨辛火鍋肉

クラシエ株式会社

火鍋の中でグツグツ煮込まれた肉を大豆を主原料に開発しました。シビレを極めた麻辣大豆ジャーキー。本物の肉ではありません！

火鍋



爆辛火鍋の素

ユウキ食品株式会社

トウチの旨味と唐辛子の辛味をガツンと効かせた火鍋の素です。丸鶏と豚のエキスをベースに、豆板醤等バランスよく組み合わせました。辛味の中にも旨みのある味わい。





麺



担々麺

株式会社ホールマインド

お家で手軽に担々麺。

麺



ブラック担々麺

株式会社ホールマインド

黒胡麻の担々麺です。

麺



具麺 Rich 豚肉の旨味と ナッツ際立つ汁なし担々麺風

キッコマン食品株式会社

お肉の旨味とたっぷり具材にこだわったうどん用ソース。食感のある厚切りスライスアーモンドに旨みのある豚肉、風味あるねりごまや3種の唐辛子で本格感を演出。

麺



具麺 Rich ごろごろ豆腐と豚肉の旨味溢れる麻婆麺

キッコマン食品株式会社

お肉の旨味とたっぷり具材のうどん用ソース。食感のあるごろごろ豆腐に旨みのある豚肉、うどんに合う米味噌と2種の唐辛子で本格感を出した麻婆麺が出来上がり。

麺



冷凍調理担担なかむらうめん

創麺屋 株式会社

そうめん作りの名人といわれた中村の渾身作。

麺



ちょっと汁有り担々麺

株式会社 望月製麺所

香辛料の豊かな香りと、辛さと旨味が調和した担々麺になります。モチモチとした北海道産小麦で練り上げた太切り麺と四川スープの相性抜群。

麺



麻辣湯燕

中華旬菜 燕燕

熊本ご当地グルメ太平燕を四川風に辛くアレンジしたオリジナル商品。太平燕は華僑が伝えたちゃんぽんのような、春雨スープ。





ラー油



ナマズ入りラー油

四川料理・麻辣十食

環境問題を解決するために開発したナマズ入りラー油。

ラー油



麻辣紅油辣醬 (マーラーホンヨウラージャン)

李錦記

四川産花椒と雲南産唐辛子で麻辣を効かせた具入りラー油風の辛味調味料です。豆豉やんにんにく、中華スパイスや醤油も入っているので、塩味や甘味もあって風味豊か。餃子のタレから炒めものまで、麻辣味の料理に重宝します。

ラー油



魔法の辣油

しゃんらん

自家栽培唐辛子入りでキャノーラ油で作った辣油。

麻辣油



麻辣油

HotPot Chai

太白ごま油に山椒や唐辛子で風味をつけた油です。

花椒油



青花椒油 (アオホワジャオユ)

李錦記

金陽青花椒とエシャロットをブレンドした具入りの花椒油。青花椒の爽やかなしびれと、エシャロットの甘い風味が相性抜群。オイルには、四川料理に欠かせない菜種油を加え、本格的で香ばしい味わいに仕上げました。辛味は比較マイルドなので、冷菜、点心、炒めものなど、様々な料理に。



スパイス



ザクザク味付ガーリック 刺激の麻辣味

ハチ食品株式会社

ザクザクした食感のガーリックに花椒のシビれる辛さとコクのあるコチュジャンで味付けしました。

スパイス



楊家式ヤンチャン 麻辣湯の素

株式会社カネカサンスパイス

四川省出身 YouTuber ヤンチャン監修★今、大人気の麻辣湯をご家庭で！具材とスパイスを入れて煮込むだけでできるパウダー状の麻辣湯の素です。火鍋にも！

スパイス



ごま辣粉 (袋)

株式会社山田製油

ごまらあ油の粉末タイプです。油分カットでカロリーオフ。「癖になる」スパイスミックスです。



お菓子



麻辣ゆでピーナッツ

カモ井食品工業株式会社

大粒で美味しいバージニアタイプのピーナッツをゆでて柔らかく仕上げています。味付けは、麻辣味で、シビレと辛みがピーナッツの旨みを引き立てています。

お菓子



横濱お米かりんと 麻辣

株式会社ミツハン

横浜市産のお米を使った米粉 100%のかりんと。

総菜



ラーズ鯰

四川料理・麻辣十食

ラーズ鶏と似ているラーズ鯰はモ口はかりかり、中はふわふわ。常温でも美味しいです。

レトルトカレー



GOOD CACAO 花椒と山椒がしびれる旨辛麻辣カレー

株式会社ビオスタイル

花椒と山椒のしびれる辛さ！本格四川料理の華やかなスパイス感とカカオ独自の香り高いコクと、野菜のうまみが織りなすハーモニーをお楽しみください。

川式麻卤



麻卤鸡软骨

リドー株式会社

秘伝のラー油を使った鶏軟骨。



麻辣グランプリとは？

日本で販売されている麻辣商品を集め、有識者がすべて実食し、麻辣のグランプリを決める祭典です。麻辣グランプリは、「本場の麻辣の味が日本に浸透し、正しく伝わること」そして、麻辣商品全体の認知を上げ、業界を盛り上げるキッカケとなることを目指しています。

審査は以下の4つの観点から行います。

1. 【味】辛さ、しびれが強い物が良いのではなく、バランスがポイント。
2. 【独創性】麻辣、又は四川風の味付けであり、独自性がある商品である。
3. 【デザイン性】視覚、パッケージ、機能性などデザイン性に優れている。
4. 【コストパフォーマンス】高級な商品、企業努力で低価格で提供する商品等、商品のコスパも考慮する。

※審査は美味しさの一位を決める物ではありません。いろいろな制約を元に開発される商品と、手作りの商品を比べる事は出来ないからです。
※また、時間をかけて高級品を使ったものも大事ですが、どれだけ低価格で多くの人に麻辣味を届けようか工夫されている企業も大事にしたいと考えています。

麻辣グランプリは商品の優越をつけたり、ランキングするものではありません。消費者に分かりやすく、商品を認識してもらうことを目的としています。



麻辣グランプリ 2024 に関する概要はこちらから

「麻辣グランプリ」に関するお問い合わせはこちらまで
四川フェス実行委員会事務局：sisenfes2019bank@gmail.com