

想像を超える辛さ “死”の感覚を味わい”生きてる”を実感 食材や料理で使い分けする激辛好き上級者が急増 シリーズ最強を誇る激辛ソースが人気 No.1

食料品の輸入販売・卸を行う株式会社鈴商（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：鈴木基司）が取り扱うブレアーズ社の『デスソース』は、シリーズ最強の辛さを誇る「サドンデスジョロキア」が2017年2月～11月まで10カ月連続でシリーズ売上シェア50%を超える人気No.1商品となっています。



シリーズ最強の辛さを誇る
「サドンデスジョロキア」

●「想像を超える辛さ」の注意書き、“生きてる”を実感するソース

これまで味わったことがないほど辛くて美味しいリッチなホットソース『デスソース』は、ギネスブックで“世界一辛い唐辛子”と認定されたことのある「ブートジョロキア」や、「ハバネロペッパー」等を原材料に作られた激辛ソースです。

ブレアーズ社で製造しているホットソースは多種ありますが、日本で販売されているのは、定番商品である「オリジナルデスソース」「サルサデスソース」「アフターデスジョロキア」に、シリーズ最強激辛度の「サドンデスジョロキア」を加えた4種類です。この4種類のソースのミニボトルがセットになった『デスソース4本パック』（¥1,800 税抜）は、食材や料理によって辛さをアレンジし使い分けが便利だとして人気の商品です。

『デスソース』という名前は、“FEEL ALIVE!”（ソースを食することで“死”の感覚を味わい、皮肉にも今まで以上に“生”を体感できる）に由来し、すべての商品にはドクロのキーホルダーがおまけでついています。



おまけで付くキーホルダー

あまりの辛さのため、「想像を超える辛さですので、お子様や心臓の悪い方はご使用をお控え下さい。刺激が強い場合は、希釈又は調味素材としてご使用下さい」と明記しています。

●激辛の中にも旨味を求める激辛上級者、和食にも合う旨辛ホットソース

『デスソース』は、宴会の罰ゲームなどで使用されることも多かったのですが、激辛ブームが続き激辛の中にも旨味を求めて楽しむ“激辛上級者”が急増しています。

激辛上級者は、タバスコより辛味が強く酸味が少ない『デスソース』を、しょう油や味噌など和食の調味料と組み合わせたり、ワサビや辛子、七味唐辛子に代わる新しい旨辛香料として幅広く活用しています。納豆に入れたり、おでんや刺身など、和の食材・料理との相性も抜群です。春の山菜料理では癖のあるえぐ味を調和し、味噌汁や味噌ラーメンなどの汁物にも良く合い、料理の旨味を引き立てます。

変わり種としては、ビールをトマトジュースで割ったカクテル「レッドアイ」に『デスソース』少々とブラックペッパーをひとつまみ入れた大人のカクテル「スパイシーレッドアイ」がおすすめです。

鈴商は、これからも世界中の新しい美味しさ、品質の確かな商品、愛される味を追求し、卓越した食品を日本の皆様にお届けして参ります。

【商品概要】 ※価格はすべて税別です。

ブランド名	ブレアーズ
賞味期限・原産国	30 カ月・コスタリカ
<p> 激辛度:  </p> 	<p> サドンデスジョロキア 150ml ¥980 </p> <p> ギネスブックで“世界一辛い唐辛子”と認定されたことのある「ブートジョロキア」を主原料として製造しました。「ブートジョロキア」はスッキリとした辛味が特徴で、フライドチキン、ハンバーガー、シーフード等の洋食ばかりでなく、「和食」にも良く合います。 </p> <p> 原材料：ブートジョロキア、ハバネロ、醸造酢、食塩、酸化防止剤（V.C） アレルギー情報：小麦、大豆を使用した設備で製造しています。 </p>
<p> 激辛度:  </p> 	<p> アフターデスジョロキア 150ml ¥930 </p> <p> ギネスブックで“世界一辛い唐辛子”と認定されたことのある「ブートジョロキア」と「ハバネロ」をブレンドして、「複雑な辛味」と「旨み」が程よくバランスのとれたホットソースに仕上がりました。 </p> <p> 原材料：ハバネロ、ブートジョロキア、醸造酢、食塩、酸化防止剤（V.C） アレルギー情報：小麦、大豆を使用した設備で製造しています。 </p>
<p> 激辛度:  </p> 	<p> サルサデスソース 150ml ¥720 </p> <p> 中南米の人々に伝わる伝統的な食文化に基づいて作られた、100%ナチュラルなホットソースです。「オリジナルデスソース」よりレッドサビナ・ハバネロペッパーを2 倍多く使用しているため、辛味と旨味がより増しています。 </p> <p> 原材料：ハバネロ（赤、オレンジ）、醸造酢、カイエンペッパー、ニンニク、チポトレペッパー、ライム果汁、コリアンダー、ハーブ、香辛料 アレルギー情報：小麦、大豆を使用した設備で製造しています。 </p>
<p> 激辛度:  </p> 	<p> オリジナルデスソース 150ml ¥720 </p> <p> スモーキーでフルーティーなテイストのデスソースを代表するホットソースです。アメリカの人気激辛ソースウェブサイト“ホット・ホット・ホット・ドット・コム”で売り上げ人気トップ 10 に入賞しました。 </p> <p> 原材料：ハバネロ（赤、オレンジ）、醸造酢、カイエンペッパー、ニンニク、チポトレペッパー、ライム果汁、コリアンダー、ハーブ、香辛料 アレルギー情報：小麦、大豆を使用した設備で製造しています。 </p>
	<p> デスソース 4 本パック 60ml×4 ¥1,800 </p> <p> ブレアーズの定番人気ホットソース 3 本に、シリーズ最強の辛さを誇る「サドンデスソース」を加えた、ミニボトル 4 本セット。お好みに合わせて、またお料理に合わせて風味や辛さを選べます。 </p> <p> 原材料： サドンデスジョロキア（ブートジョロキア、ハバネロ、醸造酢、食塩、酸化防止剤（V.C）） アフターデスジョロキア（ハバネロ、ブートジョロキア、醸造酢、食塩、酸化防止剤（V.C）） サルサデスソース・オリジナルデスソース（ハバネロ（赤、オレンジ）、醸造酢、カイエンペッパー、ニンニク、チポトレペッパー、ライム果汁、コリアンダー、ハーブ、香辛料） </p>

【販路】

輸入食品取扱店、酒類小売店、量販店、ネット販売等

【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 鈴商

電話番号：03-3225-1161

ホームページお問い合わせフォーム

お客様専用 <http://www.suzusho.co.jp/customer/>

法人様専用 <http://www.suzusho.co.jp/company/>

【会社概要】

社 名：株式会社 鈴商

代 表：代表取締役社長 鈴木 基司

本社所在地：東京都新宿区荒木町 23 番地

U R L：<http://www.suzusho.co.jp>

資 本 金：84,000,000 円

従 業 員 数：50 人

事 業 内 容：食料品及び酒類の輸入販売及び卸

● 関連人気商品

激辛注意！テングとブレアーズの最強のコラボ商品が、2016 年 8 月に登場

伝統の醤油味をベースに、シリーズ最強の辛さを誇るブレアーズ『サドンデスジョロキア』ソースを加えた、激辛ビーフジャーキー。

品 名：テング ビーフステーキジャーキー 激辛
価 格：1,400 円（税別） 80g
賞 味 期 間：9 ヶ月
原 産 国：日本
原 材 料：牛肉、醤油、砂糖、サドンデスソース（ブートジョロキア、ハバネロ、醸造酢、食塩）、デキストリン、胡椒、食塩、オニオン末、ガーリック末、しょうが、酸化防止剤（エリソルビン酸 Na）、調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸 Na）
アレルギー情報：小麦、大豆を含む商品です。



本件に関するお問い合わせ先	
株式会社 鈴商 営業部推進課 担 当：鈴木・益子 電 話：03-3225-1165 F A X：03-3225-5520 E-mail：y.suzuki@suzusho.co.jp	鈴商 広報事務局 担 当：福土 電 話：03-5411-0066 携 帯：080-6538-6292 E-mail：pr@real-ize.com