

報道関係者各位

2020年7月1日
三共食品株式会社

辛さとコク、程よい甘酸っぱさが夏の食欲を刺激する！

アメリカで大人気のタイの旨辛万能調味料「シラチャーソース」を日本向けにアレンジ
『ガーリックホットソース』7月3日(金)新発売

調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）は、2020年7月3日（金）からECサイト「楽天市場」内の「三共食品 楽天市場店」を中心に、暑くなるこれからの季節に向け、当社の得意とするにんにくの旨みや唐辛子のスパイシーさを生かした、夏の食欲を刺激する旨辛万能ソース『ガーリックホットソース』の販売を開始します。

（三共食品 楽天市場店 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>）



どちらを上下にしてもOK！

■辛いだけじゃない！旨味と甘酸っぱさがどんな料理にも合う旨辛万能ソース

『ガーリックホットソース』は、タイの旨辛万能調味料「シラチャーソース」を日本人の口に合うように辛みによる強い刺激を緩和し、酸味と旨みを加えたことで深いコクを出した当社オリジナルソースです。調味料の配合技術を生かし、うま味調味料を配合、唐辛子の辛さだけでなく、にんにくの旨みやチリソースの酸味をバランスよくブレンドし、「日本人の口に合う洋風な味わい」を目指しました。スパイシーで程よい甘みとコクがどんな料理にも合わせやすく、つけるだけ、かけるだけ、炒めるだけで簡単に旨辛料理を楽しんでいただけます。

元々、タイの Si Racha（シラチャー）の町にあるシーフードレストランで使われていたことから名付けられた「シラチャーソース」は、ハンバーガーやピザに合うタバスコのような辛い調味料が好きなアメリカでも大人気となり、現在はアメリカの国民的定番調味料となっています。

日本向けにアレンジしたシラチャーソース『ガーリックホットソース』は、食欲を刺激するスパイシーさと甘酸っぱさがこれから暑くなる季節にもぴったりの万能調味料として活躍すること間違いないです。お刺身をカルパッショ風にしたり、焼き鳥や、餃子にかけたりなど、意外な組み合わせでもお楽しみいただけます。この夏は、食生活にも程よい刺激を取り入れてみませんか。

また、グルテンフリーのため、グルテン摂取に気を使っている方にも安心してお使いいただけます。

■上下どちらでも置けるオリジナルパッケージ

同ソースのパッケージには、唐辛子とにんにくをそれぞれ持ったオリジナルキャラクターをトランプのように向かい合わせて配置。上下どちらにしても置けるパッケージに合わせて、唐辛子の辛さとにんにくの旨みを象徴するようなそれぞれのキャラクターをデザインした、使うのが楽しくなるようなパッケージに仕上げました。

【アレンジレシピ①】南国チャーハン

<材料>

ごま油 30g、エビ 60g、パイナップル 60g、玉ねぎ 30g、ごはん 200g、
ガーリックホットソース 30g、顆粒チキンブイヨン適宜、パセリひと房、フライドガーリック 3g

<作り方>

- ①フライパンにごま油を敷いて火にかけます。
- ②①にエビ、パイナップル、みじん切りにした玉ねぎを加えて炒めます。
- ③②にごはんを加えて軽く炒めてから、『ガーリックホットソース』を加えて更に炒めます。
- ④顆粒チキンブイヨンで味を調えて、皿に盛り付け、パセリをトッピング、
お好みでフライドガーリックを振りかけて完成！



ハワイの定番の味を再現

【アレンジレシピ②】ホットチリ餃子

<材料>

餃子 6 個、ガーリックホットソース 5g、パセリ（みじん切り） 少々

<作り方>

- ①餃子を焼きます。（水、油は分量外）
- ②焼き上がったら皿に盛り付け、『ガーリックホットソース』をかけて、パセリ（みじん切り）を振りかけたら出来上がりです。



中華の定番もハワイアンに変身！

【商品概要】

商品名	ガーリックホットソース		
内容量	350g		
販売価格	590 円（税込）※送料別途		
原材料名	赤唐辛子（タイ産）、砂糖、にんにく、食塩／増粘剤（加工でん粉）、pH 調整剤（酢酸）、パプリカ色素		
栄養成分 (100g 当り)	エネルギー：65kcal	たんぱく質：0.8g	脂質：0.2g
	炭水化物：15.1g	食塩相当量：8.2g	◎推定値
賞味期限	製造後 18 ヶ月 ※開封後はお早めにご使用ください		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください		
原産国	タイ		
商品特徴	唐辛子、にんにくをブレンドした、スパイシーかつ程よい甘みとコクのある旨辛万能ソース。		
商品 URL	https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000058/ (2020 年 7 月 3 日 9 時よりご覧いただけます)		



※「三共食品 楽天市場店」でご購入いただく場合、別途、送料がかかります。HP をご参照ください。<https://www.rakuten.co.jp/sankyofoods/info2.html>

【三共食品について】

食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。

年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

三共食品 楽天市場店ホームページ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309(9:00~17:00 (土日祝除く))

【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社
代表： 代表取締役 中村 俊之
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1
電話： 0532-23-2361
設立： 1975 年 12 月 3 日
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売
ホームページ：<http://www.sankyofoods.co.jp/>

本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788

e-mail : pr@netamoto.co.jp