

YOUKI



## NEWS RELEASE

2023年3月1日

報道関係各位

# ひとふりでザクザク食感 大人スパイシー マコーミック「クリスピースパイス ペパー」を 3月1日から販売開始

～SNS キャンペーン展開・特別メニュー&サンプル進呈 コラボ企画～

ユウキ食品株式会社

<https://youki.co.jp/>

中華・エスニック料理を中心に、世界各国の調味料や食材を幅広く取り扱うユウキ食品株式会社（本社：東京都調布市富士見町 1-2-2、代表取締役社長：田中秀和）は、「クリスピースパイス ペパー」をマコーミック（McCormick）ブランド商品として、3月1日から全国で一斉に販売を開始します。また、発売記念として3月1日から1カ月間、Instagramで「クリスパでザクっとキャンペーン」を実施します。

※クリスパ…「クリスピースパイス」の略

### <商品の特徴>

当社はこれまで、トッピングとシーズニングをそれぞれ開発してきましたが、2つの良いところを組み合わせ、「食べるシーズニング、（調味料として）味付けのトッピング」をコンセプトとして開発を進めました。その成果として、マコーミックの

持つスパイス力をかけ合わせた、カリカリと食べられる「クリスピースパイス ペパー」が誕生しました。ブラックペパーはシャープな辛味と香りが特徴的ですが、これらが独り勝ちせず、ほかの調味料と調和をとりつつも、ペパー感が感じられる配合のバランスを見つけるまで、何度も試作を重ねました。また同時に具材のボディー感も調整し、食べていて心地の良い食感にもこだわりました。





食感の特徴を出すためにフライドオニオン、フライドガーリック、アーモンドを主に使用しています。香ばしい甘みのオニオン、食欲をそそるガーリック、ほろ苦さと甘みのアーモンドが、サクサク、カリカリと楽しませてくれます。さらに、バジルの爽やかな香りを加え、オリーブオイルで全体のまとまり感を出しました。後味にはたくさんのスパイスが複雑に絡み合ったガラムマサラの香りがもう一口と食欲をそそる気分にしてくれます。



ひとつりでザクザク食感が得られる大人スパイシーです。ステーキやその他肉料理のほか、ペペロンチーノなどのパスタやオムレツ、リゾット、カレーのトッピングとして、またおつまみとして、チーズやフライドポテトなどにもよく合います。

### ＜特別メニュー&サンプリング＞

東京・神保町にある肉料理専門店の「厨（KURIYA）」が、「神戸牛の唐揚げクリスピースパイス」「紅くるり大根とオニオンのサラダ クリスピースパイス」「柔らか牛タンのクリスピースパイス」の3つの特別メニューを2023年3月の1カ月間提供。特別メニューのいずれかを注文された方には「クリスピースパイス ペパー」のサンプルを進呈します。



マコーミック社は米国メリーランド州ボルチモアに本社を置く、米国を代表する調味料ブランドで、創業以来130年以上にわたり、こだわりのスパイスを世界中の食卓に届けています。ユウキ食品は2007年にマコーミック社と提携し、日本国内向けに商品開発を進めています。



＝ 記 ＝

- 商品名： MC クリスピースパイス ペパー 40 g  
<https://brand.youki.co.jp/crispyspice/>
- 希望小売価格： 280 円（税込 302 円）
- 賞味期間： 1 年
- 保存温度帯： 常温
- 発売日： 2023 年 3 月 1 日（水）
- 原材料名： フライドオニオン（オランダ製造）、胡椒、フライドガーリック、ローストアーモンド、食塩、砂糖、オリーブ油、乾燥バジル、ガラムマサラ／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・アーモンドを含む）
- 初年度売上見込み： 3,000 万円
- 取扱店（予定）： イトーヨーカ堂（一部店舗）/サンベルクス（一部店舗）/Amazon /ヨドバシ.com

#### <商品特徴>

フライドオニオンやアーモンドなどのザクザク素材とブラックペパーをはじめとする香辛料をブレンド。ひとふりでザクザク食感大人スパイシー

#### <召し上がり方>

ビーフステーキ、ポークソテー、チキンソテーなどに振りかけてお召しあがりください。

#### ◆Instagram で「クリスパでザクっとキャンペーン」

実施期間：2023 年 3 月 1 日～2023 年 3 月 19 日

「クリスパ（クリスピースパイス）をかけてザクッ食べたいメニューは？」に対して、フォロー＆コメントで参加。抽選でクリスピースパイスを 100 名様にプレゼント。

ユウキ食品株式会社 Instagram [https://www.instagram.com/youki\\_shokuhin/](https://www.instagram.com/youki_shokuhin/)

#### ◆特別メニュー提供店

実施店舗：厨（KURIYA）神保町本店 神戸牛＆シチリアワイン <https://kuriya-rs.jp/>

住所：東京都千代田区一ツ橋 2-6-12 東西堂ビル 1F

アクセス：都営三田線/新宿線・東京メトロ半蔵門線「神保町駅」徒歩 2 分※A6 出口

実施期間：2023 年 3 月 1 日～2023 年 3 月 31 日

提供メニュー名：

●紅くるり大根とオニオンのサラダ クリスピースパイス ¥990(税込)

●神戸牛の唐揚げクリスピースパイス ¥1,650(税込)

●柔らか牛タンのクリスピースパイス ¥1,650(税込)

\* 期間中、来店のお客様単位（1 人～複数）で、上記のいずれかのメニューを注文いただけましたら、グループ全員に 1 個、「クリスピースパイス ペパー」サンプルをプレゼントします。なお、サンプル用の商品が無くなり次第終了となります。



【ユウキ食品株式会社】 <https://youki.co.jp/>

1974 年創業のユウキ食品は、代表商品の「四川豆板醤」を中心に、中華・エスニック料理など、世界のグルメシーンに必要な不可欠な世界各国の調味料や食材を幅広く取り揃える総合食品メーカーです。2007 年には、スパイスで培った高い調香味技術を基盤に、アメリカのシーズニング分野で市場をけん引するマコーミック (McCormick) 社と提携し、欧米食材の強化を図り、さらなるグローバル化を実現しました。お客様の細やかなニーズに合わせ、世界各国の幅広い商品（食品）を取り扱い、前菜からデザート・ドリンクまでトータルな提案を可能としています。



●マコーミック ブランドサイト <https://mccormick.youki.co.jp/>



以上

**報道関係の方**

＜PR 事務局＞

クロスボーダー株式会社 菅原

電話：090-7631-3227

メール：press@x-border.co.jp

**ユウキ食品株式会社**

経営企画室 広告部

西島・高原

電話：042-442-0975

メール：promotion@youki.co.jp