News Release

オイシックス株式会社
〒141-0022
東京都品川区東五反田 1-13-12
COI 五反田ビル 10F

2011 年 4 月 13 日

# 日本初！超超激辛唐辛子「アカハチ」（ハバネロの 5 倍の辛さ）を使用したラー油とホットソースをOisixで先行新発売

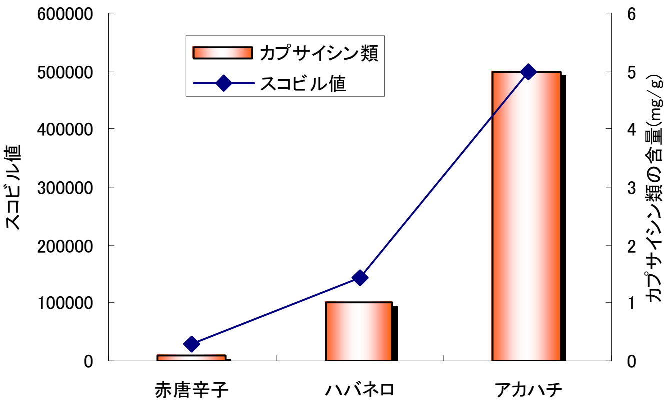
有機野菜などの安心食品宅配をインターネットで提供する「Oisix（おいしっくす）」(http://www.oisix.com/)を運営するオイシックス株式会社（東京都品川区、代表・高島宏平）は、タバスコの 50 倍以上辛いハバネロの更に 5 倍もの辛さをもつ超激辛唐辛子であるアカハチを日本で初めて食品に使用した 2 商品を、Oisixサイト（http://www.oisix.com/）で 2011 年 4 月 14 日（木）より先行販売いたします。アカハチは、これまでは医薬品の原材料抽出として使用されていましたが、食品への利用は日本初になります。今回新発売するのは、『超超激辛！最強島とうがらし「アカハチ」ホットソース』と『超激辛！最強島とうがらし「アカハチ」ラー油』です。

## 【医薬品原材料抽出の為に開発された唐辛子アカハチを日本で初めて食品に】

もともとアカハチは医薬品の原材料抽出の為に開発されていましたが、
昨年の食べるラー油ブームから「うま辛味」が人気を呼ぶ中、
この超激辛唐辛子であるアカハチを食品にしてみては？ということになり、
この度、日本で初めて商品化が実現しました

アカハチが日本で開発される前は、海外から大量の唐辛子を
輸入し、医薬品の原材料であるカプサイシンを抽出していました。
しかし、この方法では、輸入コストがかかり、時間のロスになって
いたため、国内でカプサイシンを抽出するための唐辛子を作ることになり、
富山大学と製薬会社共同で開発を始め、唐辛子を求めインドへ渡り、
数々の唐辛子を栽培しました。
低温と乾燥に弱い唐辛子は日本本土の冬には適していないため、
沖縄本島から 410km 離れた石垣島で栽培され、育種改良を
何度も繰り返すことで辛さの指標であるスコビル値がハバネロの
5 倍もあるアカハチが生まれました。

▲いつもの食卓を【激辛】に変化させる
日本で初めてアカハチを使用した
ラー油とホットソース




▲　辛さの指標であるスコビル値とカプサイシン類（唐辛子の辛味成分）の含量

| | カプサイシン量 | スコヴィル値 |
|---|---|---|
| 赤唐辛子 / 島とうがらし | 0.28g/100g | 8,000～10,000 |
| ハバネロペッパー | 1.44g/100g | 50,000～100,000 |
| アカハチ | 5.0g/100g | 200,000～500,000 |

株式会社サウスプロダクト調べ

## 【日本のどこよりも早く販売！食卓を変化させるホットソース】

今回、2 商品を新発売する上で、「全国に広めたい」という思いと
「食卓に変化を」という思いからから全国に宅配を行なっており
「豊かな食卓を」企業理念に掲げている当社での先行発売が
決定しました。

▼ハバネロの 5 倍もの辛さをもつ
激辛唐辛子「アカハチ」

内食傾向が進む中、毎日作るメニューの味に飽きてしまった時、
このアカハチホットソースを1～2滴だけをかけるだけでピリリと
刺激をプラスすることが出来ます。和洋折衷どの料理にでもかける
だけで、変化を楽しむことのできるホットソースです。
また、ケチャップなどいつもの調味料に2～3滴加えるだけで
普段の味とは変わった味を楽しむこともできます。

【新発売商品概要】

・商　品 名　　超超激辛！最強島とうがらし「アカハチ」ホットソース
・規　　格　　60ml
・価　　格　　880円
・商品特徴　　麻婆豆腐やチゲ鍋などの辛い料理をさらに辛くしたい
時に1～2滴かけるだけでワンランク上の辛さを楽しめる
ソースです。

・商　品 名　　超激辛！最強島とうがらし「アカハチ」ラー油
・規　　格　　35g
・価　　格　　880円
・商品特徴　　アカハチを生にんにく、生しょうがの旨みで引き出した
激辛ラー油。ボトルを開けた瞬間香る風味ととてつもない
辛味は食欲をそそる逸品。

下記のようなことをご取材いただけます

- 開発者へのインタビュー
- サンプル商品の手配
- 商品画像提供

など。他、ご希望なども含めまして、ご相談に応じて対応させていただきます。

オイシックス株式会社について
オイシックス株式会社（代表：高島宏平）は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食材と豊かで楽しい食生活に役立つ情報をオンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(http://www.oisix.com/)およびオフライン(牛乳宅配店など)経由で提供する事業を2000年6月より行なっています。また、2007年10月より著名人などがレシピを紹介するレシピブログポータルサイト「Oixi[オイシィ]」(http://oixi.jp/)を運営しています。

**オイシックスへのお問合せ**


オイシックス株式会社　　大熊　拓夢（オオクマ　タクム）・松岡　英花（マツオカ　エイカ）
TEL：03-5793-1207　FAX：03-5447-2689　E-mail：okuma@oisix.co.jp matsuoka-eika@oisix.co.jp