

『紅虎餃子房』の「黒胡麻担々麺」 2020年12月14日より通信販売開始 年間100万食を販売するNO.1ヒット商品

紅虎餃子房の代名詞ともいえる「黒胡麻担々麺」。1998年に発売して以来、常に一番人気のロングセラー商品を、2020年12月14日（月）よりキワネットショップ<https://kiwa-netshop.jp/>にて販売いたします。黒胡麻のコク、花椒の痺れと唐辛子の辛さが一つになった香り高いスープは店の味をそのまま再現。麺はスープとよく絡む平打ち縮れ麺を、常温保存が可能な乾麺として新たに開発しました。世の中に数多くの担々麺あれど、黒くて辛くて旨い、唯一無二の味「黒胡麻担々麺」をぜひご家庭でご賞味ください。



商品名：紅虎餃子房 四川黒胡麻担々麺（べにとらぎょうざぼう しせんくろごまたんたんめん）

販売価格：1,200円（税込） ※別途送料がかかります。

販売日：2020年12月14日（月）より

商品企画：2食入り（乾麺、黒胡麻担々麺ダレ、すり黒ごま、かやく、花椒、辣油 各2）

販売場所：キワネットショップ（<https://kiwa-netshop.jp/>）

黒胡麻担々麺 誕生秘話

黒胡麻担々麺が生まれたのは1998年。際コーポレーション株式会社が出来て8年、紅虎餃子房がオープンして2年後のことでした。

世の中は芝麻醬（白胡麻ペースト）を使った担々麺が大ブームでした。紅虎にももちろん、この担々麺がりましたが、「鉄鍋棒餃子」に続くヒット商品を連日模索している時期でもありました。

創業者である中島武はスタッフを連れて幾度となく中国・四川に赴き、元祖「担々麺」に出会います。それは小さいお碗の中に入った、胡麻ペーストどころかスープも入っていない、うどんにタレをかけたようなもの。今でいう、汁なし担々麺でした。

黒胡麻担々麺は、日本で発展したスープ入りの担々麺に、中国で味わった本場の辛さやインパクトを表現したくて出来上がった商品です。辛さには唐辛子だけではなく花椒（ホアジャオ）という四川料理には欠かせないスパイスをふんだんに使いました。一方で、日本人の好む胡麻のコクは残しながらも香りや味わいが強い黒胡麻ペーストを用い、見た目にも「黒さ」を追求しました。

他にはない強い味わい、黒い担々麺は大ヒットし、紅虎餃子房の揺るがぬ看板商品となりました。

紅虎餃子房

1996年創業。中国の庶民的な料理を、大勢の人に気取らずに食べていただきたいとの思いで誕生しました。中国から厨师、点心師を召集して作り上げる料理は力強い大陸の味。本場の味わいを大切にする一方、鉄鍋棒餃子や黒胡麻担々麺など独創的な料理も自慢のひとつです。際コーポレーションを代表するブランドとして、現在全国83店舗展開中（紅虎軒、紅虎菜舗、紅虎厨房、紅虎餃子茶寮を含む）。



キワネットショップ

際コーポレーションの通信販売サイト。南青山・虎萬元の「麻辣醬」、京都・膳處漢ぼっちりの「しみだれ豚まん」、銀座・による助の「地焼うなぎの蒲焼」など、店舗のヒット商品をご家庭用に商品開発をしています。一般家庭で保存、調理がしやすいよう考慮しつつも、店の味を守ることにも妥協を許しません。お店の味をそのままご家庭で、お楽しみください。



写真左上より時計回りに 銀座・による助「白焼」/蒲焼/京都・膳處漢ぼっちり「しみだれ豚まん」/湯河原・富士屋旅館「鯖棒寿司」/南青山・虎萬元「麻辣醬」「青麻辣醬」

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

際コーポレーション株式会社 PRプロモーション部 當山・河野
TEL : 03-5453-6682 e-mail : press_kiwa@kiwa-group.co.jp