

24年間満席を続ける割烹「祇園さゝ木」監修 ＼ カリカリ花椒と和山椒 ダブルのシビれる旨さ ／ **UHA味覚糖「麻ピー 和山椒ミックス」**

2021年7月12日より発売

UHA味覚糖株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役:山田泰正)は、ミシュランガイド2021三つ星の京割烹料理店「祇園さゝ木」(京都市東山区、代表:佐々木浩)の佐々木浩氏監修「麻ピー 和山椒ミックス」を2021年7月12日(月)より順次発売致します。



【商品特徴】

本商品は、京割烹料理店「祇園さゝ木」監修のピーナッツアソート商品です。「祇園さゝ木」の佐々木浩氏監修のもと、麻ピーのおいしさを引き出す素材を集めました。フライした海老の頭の旨み、キャラメリゼした胡桃の甘み、そして和山椒の香りで、マラーピーナッツのシビれる旨さを引き立てます。「食べるスパイス」カリカリ花椒と和山椒の風味、二つのシビレが合わさったワンランク上の上品な味わいをお楽しみ下さい。

【「祇園さゝ木」について】

「祇園さゝ木」はミシュランガイド2021で三つ星を獲得した京割烹料理店で、「京都で最も予約が取れない店」としてその名を轟かせております。その魅力は、店主・佐々木浩氏による独自性に富んだスタイルのコース料理にあり、季節の食材を美しくもエネルギーに仕立てた料理が食べる楽しみや喜びを再発見させてくれる、新世代の京料理を提案しております。

【商品概要】

- ◆ 商品名 麻ピー 和山椒ミックス
- ◆ 内容量 47g
- ◆ 発売日 2021年7月12日(月)より順次
※地域・店舗により、発売日が異なる場合がございます。
- ◆ 発売場所 全国
※お取り扱いのない店舗もございます。
- ◆ 価格 オープン価格



<本件に関するお問い合わせ>

UHA味覚糖株式会社 広報担当:荒木 英明
TEL:06-6767-6031 FAX:06-6763-2013
E-mail:arakihi@uha-mikakuto.co.jp