

夏を刺激するコラボ！岩塚製菓の人気商品2品が本格的な四川料理の味わいに
東京・南青山の中国四川料理「4000 Chinese Restaurant」 菰田欣也氏監修
『THEひとつまみ エビチリ味』を6月9日(月) から
『ふわっと 旨辛辣油味』を7月7日(月)から期間限定で発売！

日本のお米100%の岩塚製菓株式会社（本社：新潟県長岡市／代表取締役社長COO：榎 大介）は、
東京・南青山の中国四川料理「4000 Chinese Restaurant」 オーナー菰田欣也氏が監修した『70g THE
ひとつまみ エビチリ味』を2025年6月9日(月)から、『30g ふわっと 旨辛辣油味』を2025年7月7日
(月)から期間限定で発売いたします。

第一弾：2025年6月9日(月)発売

第二弾：2025年7月7日(月)発売



中国四川料理「4000 Chinese Restaurant」のオーナー菰田欣也氏監修による、本格的な四川料理の味わ
いが完成しました。

コラボ第一弾！酸味・甘味・辛味の絶妙な『THEひとつまみ エビチリ味』

コラボ商品の第一弾となる『THEひとつまみ エビチリ味』は、『THEひとつまみ』の特長である
カリカリとした食感に、酸味・甘味・辛味を絶妙なバランスで表現し、子供から大人まで楽しめるエビ
チリ味に仕上げました。

パッケージは、菰田氏の写真とエビチリのシズルをいれ、オレンジの背景に黒色と金色を使用し本格
感が伝わるデザインに仕立てています。

菰田欣也氏よりコメント

私が作るエビチリの風味に
近づくように、“エビチリの
世界観“をしっかりと表現し
た奥行きのある味わいにこ
だわりました。



商品名	70g THEひとつまみ エビチリ味
発売日	2025年6月9日(月)
発売エリア	全国
価格(税込)	ノンプリントプライス 参考小売価格220円前後

コラボ第二弾！クセになる旨みと辛味『ふわっと 旨辛辣油味』

コラボ商品の第二弾となる『ふわっと 旨辛辣油味』は、新潟県産米を100%使用しえびを練りこんだ生地、辛さの中に旨みを感じる味付けで本格的な辣油の味わいを表現しました。ふわっと軽くサクッととろける食感と旨辛な唐辛子の香ばしさが食欲をそそる、暑い夏にぴったりな旨辛スナックに仕上げました。

パッケージは、菰田氏の写真と辣油を連想させるシズルをいれ、黒色と金色の配色で本格感が伝わるデザインに仕立てています。

菰田欣也氏よりコメント

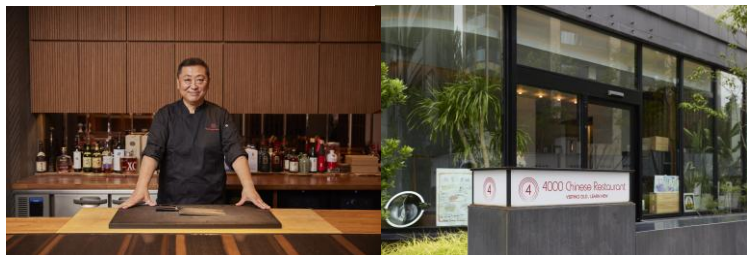
こだわったのは、辛味の中に感じる深い旨味と香り。辣油に欠かせない唐辛子の香ばしさとふわっと軽い食感の中に、本格中華の奥深さを閉じ込めました。



商品名	30g ふわっと 旨辛辣油味
発売日	2025年7月7日(月)
発売エリア	全国
価格(税込)	ノンプリントプライス 参考小売価格140円前後

菰田欣也氏プロフィール

第5回中国料理世界大会[中国・廣州]個人熱菜部門で日本人初の金賞受賞。
2017年「ファイヤーホール4000」オーナー就任。2018年「4000 Chinese Restaurant」を南青山にオープンし、連日賑わう人気店となっている。



<一般のお客様からのお問い合わせ先>

岩塚製菓株式会社 お客様相談室 受付時間：9:00～17:00

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地

月～金曜日（祝日をのぞく）フリーダイヤル：0120-94-5252

<報道関係からのお問い合わせ先>

岩塚製菓株式会社 ソーシャルコミュニケーション室

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地 電話番号：0258-92-4111