

胡椒のボルドーワイン！？ 完熟赤胡椒「カンポットペパー」使用 『カンポットペパーステーキソース』3月1日（火）より全国発売

～胡椒全体のわずか0.01%※1 希少なカンポットペパーを使った、芳醇な旨みとマイルドな辛さが家庭で手軽に楽しめる～

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、代表取締役社長：田中 秀和、以下：ユウキ食品）は、希少な完熟赤胡椒を使用した『カンポットペパーステーキソース』を、2022年3月1日（火）より全国のスーパー、オンラインストアにて販売を開始します。



特設ページ：<https://www.youki.co.jp/special/kampot-steaksauce/>

本商品は、胡椒全体のわずか0.01%※1しか生産されていない希少であるカンポットペパーを使用したステーキソースです。

カンポットペパーは、カンボジアの南部・カンポットの特定農園で、化学肥料や農薬を一切使用しない伝統農法で作られており、アメリカのニュース雑誌「TIME」では“胡椒のボルドーワイン”※2とも評されています。一般的に胡椒には早摘みのグリーンペパーをはじめ、ホワイト、ブラックなど、収穫時期や乾燥方法によりいろいろな種類が存在しますが、完熟して赤くなった実を収穫したカンポットペパーが欧米でも高い人気となっています。フルーティーかつ芳醇な旨みとマイルドな辛味が特徴で、カルパッチョ・鶏肉料理・サラダなどに用いられています。

『カンポットペパーステーキソース』は、希少な完熟カンポットペパーの味わいを最大限に活かし、さらにオニオンやガーリックなどで香り高く仕上げました。ステーキやチキン、ハンバーグなどの肉料理にはもちろん、ムニエルや魚介、温野菜など、どんな料理にも相性が良く、手軽に芳醇な旨み、マイルドな辛さをプラスし料理を引き立てます。

※1.胡椒全体の生産量（752,000 t）に対して、カンポットペパーは0.01%の割合（73.23 t） [2018年]

『カンポットペパー推進協会 年間生産量』および『World Pepper Market 2020: Historic Review of 2007-2018 with Projections to 2025』より算出

※2.2012年、アメリカのニュース雑誌「TIME」で、「普通の胡椒はテーブルワイン。カンポットペパーはボルドーワイン」と評されています。

■『カンポットペパーステーキソース』商品特長

- ① 希少なカンポットペパーが完熟した赤胡椒を使用！
- ② 醤油ベースにワインやオニオン、ガーリックをくわえた、芳醇でコク深い味わい
- ③ 口いっぱいに広がる華やかでフルーティーな薫りと、マイルドな辛味がクセになる



■商品概要

商品名：MC カンボットペパーステーキソース

内容量：170g

希望小売価格：450 円（税込：486 円）

賞味期限：1 年

発売日：2022 年 3 月 1 日（火）



【ユウキ食品株式会社】

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。

・Web サイト：<https://www.youki.co.jp>

YOUKI

