



報道関係者各位

2022年10月14日

三共食品株式会社

目指せ過去最多 184 品の頂点！調味料・日本一
当社『にんにくファイアー』が「第 13 回 調味料選手権」最終選考に進出
最終選考は、10月19日(水)～23日(日)阪神梅田本店での一般投票等で決定

「食べる”わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）では、日本野菜ソムリエ協会が開催する調味料日本一を決める食品コンテスト「第 13 回 調味料選手権」に当社商品『にんにくファイアー』をエントリーし、一次審査会を通過し最終選考へ選出されたことをご報告いたします。

尚、最終選考会は阪神梅田本店にて10月19日（水）～24日（月）の6日間、開催されます。

※投票&投票対象となる販売は23日（日）正午までとなります。



『にんにくファイアー』



「スパイスカレー」



「旨辛ガーリックの鶏からあげ」

『にんにくファイアー』使用例

■ 目指せ調味料・日本一！人気スパイス調味料『にんにくファイアー』が「調味料選手権」最終選考へ

当社では、人気スパイス調味料『にんにくファイアー』をもっとたくさんの方に知っていただきたい、また食品メーカーとして調味料の魅力や可能性を社会に広めたいという想いから、今回 13 回目の開催となる、調味料の斬新性やインパクト・使用用途・食味などを評価して表彰することで調味料の魅力を社会に広め、調味料業界が一層活性化することを目指している「調味料選手権」に初めてエントリーしました。

一次審査会にてバイヤー、シェフ、調味料ソムリエ、野菜ソムリエ等食関連の資格取得者が、各分野の専門家の視点で食味ならびに商品価値を評価し、選定する審査を行い、過去最多の 184 品の中から見事、一次審査会を通過し、選りすぐりの 33 品のうちの 1 品として最終選考へ選出されました。

審査員コメント：「辛味とガーリックのバランスが素晴らしいです。おすすめの食べ方にある唐揚げレシピにぜひ使ってみてください。」

『にんにくファイアー』は、いつものお料理にトッピングするだけで、フライドガーリックと唐辛子のクセになる辛さと風味がお料理をより一層引き立てます。当社では、食の専門家にも評価いただける商品へと成長を遂げた『にんにくファイアー』を、ぜひもっとたくさんの方々に食べていただきたいとの思いを強くしました。

＜『にんにくファイアー』商品特徴＞

『にんにくファイアー』は、フライドガーリックと唐辛子を使用し、クミンや山椒で香りづけをした「スパイス調味料」です。ラー油を加えて加熱することで、全体の味を馴染ませ、調理感を出しているのが特徴です。和洋中と様々な料理のトッピングなど、辛口メニューのアクセントにご活用いただけます。

(おすすめの食べ方：牛丼・卵かけごはん・ペペロンチーノ・そうめん・唐揚げ・冷奴・炒め物・サラダなど)

＜『にんにくファイアー』誕生の開発秘話＞

当社人気商品の『フライドガーリック』を販売している中で、お客様よりフライドガーリックの別の味付けが欲しいと多くの意見があり、商品開発を進めることになりました。開発では味付けや辛料の選定、辛味の調整を行うのに苦労しました。

そんな中、商品名が『にんにくファイアー』と商品より先に商品名が決まり、名前に「ファイアー」がついていることから、一口食べてインパクトのある辛さが残るものという方向性で試作が進められました。

しかし、ただ辛いただけだと敬遠されてしまうため、砂糖の甘味や醤油等の旨味や塩味で味のバランスを整え、辛だけでなく美味しさも感じられる商品に仕上げました。

今では商品名『にんにくファイアー』という斬新な名前がお客様へ受け入れられ、2019年10月の発売開始から2022年10月現在で累計販売数量約46,300kg、累計販売金額約9,200万円を突破する人気商品として、市場でも評価を得られるまでに成長を遂げています。

■『調味料選手権』とは？

新しい調味料の斬新性やインパクト・使用用途・食味などを評価して表彰するイベントです。全国各地の知人ぞ知るご当地調味料やメーカーいちおしの調味料を発掘し、社会にその存在を知ってもらうきっかけとなることを目的としています。調味料の魅力を社会に広め、調味料業界が一層活性化することを目指しています。

(調味料選手権公式 HP：<https://www.vege-fru.com/contents/hp0057/index.php?CNo=57&No=121>)

■「第13回 調味料選手権」最終審査 概要

全国各地から開催史上最多の184品がエントリーし、食の専門家たちによる一次審査会を通過した選りすぐりの33品が最終審査会へと進みました。試食会を含む最終審査会は、阪神梅田本店で10月19日（水）～24日（月）の6日間開催され、10月23日（日）には2022年の“No.1 調味料”が決定します。

【会場投票】

会場：阪神梅田本店 食祭テラス 1階（大阪市北区梅田 1-13-13）

開催日：2022年10月19日（水）～24日（月）

⇒投票 & 投票対象となる販売…23日（日）正午まで

⇒販売…24日（月）20:00まで ※過去の受賞商品も販売

開催時間：10:00～20:00 ※どなたでも無料で参加可能

【Instagram 投票】

開催期間：2022年9月21日（水）～10月23日（日）正午まで

投票方法：調味料選手権公式 Instagram 投稿のいいね！の数

(<https://www.instagram.com/eventchomiryo/>)

【最終決定】

上記、【会場投票数&販売数】&【Instagram 投票数】の合計と、一次専門家食味審査会の得点を加味した上で、総合 1～3 位が決定されます。

【商品概要】

商品名 にんにくファイアー

内容量 200g

販売価格 790 円（税込）※送料別途

原材料名 フライドガーリック（国内製造または中国製造）（にんにく、食用こめ油）、とうがらし、食塩、粉糖、ラー油（食用調合油、食用ごま油、とうがらし）、粉末醤油、クミン、山椒 /調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）

栄養成分 エネルギー：427kcal たんぱく質：13.5g 脂質：15.7g 炭水化物：58.0g

（100g 当り）食塩相当量：8.2g ◎推定値

賞味期限 製造後 12 ヶ月 ※開封後はお早めにご使用ください

保存方法 冷暗所で保管してください

原産国 日本

商品 URL <https://item.rakuten.co.jp/sankyofoods/10000062/>



～『にんにくファイアー』を使った料理例～

使い方いろいろ！様々なジャンルの辛口メニューのアクセントに！



「超にんにく豚丼」



「ヤムウンセン風エビと春雨サラダ」



「ピリ辛ガーリックシュリンプ」



「アホスープ」

当社は「食」の「わくわく」を世界に届ける企業として、これからも多くの方がアレンジを楽しめるような、使うのも食べるのも楽しくなる、そんな使い勝手の良い商品をお届けしていきます。

【三共食品について】

「食べる“わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに、食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した

「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

三共食品 楽天市場店ホームページ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309(9:00~17:00 (土日祝除く))

【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社
代表： 代表取締役 中村 俊之
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1
電話： 0532-23-2361
設立： 1975 年 12 月 3 日
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売
ホームページ： <https://sankyofoods.co.jp/>

本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：川瀬（携帯 090-2640-9254）／菊地（携帯 090-5837-5329）

TEL：0532-23-2361 FAX：0532-23-2370

e-mail：d.kikuchi@sankyofoods.co.jp