



ニュースリリース  
報道関係各位

2010年8月24日

“おやし秘伝<sup>®</sup>”シリーズ小売店用商品第一弾！！

「おやし秘伝<sup>®</sup>  
あとひく旨辛がクセになるキムチ」  
9月1日（水）新発売

株式会社フードレーベル(本社:東京都台東区、代表取締役社長:岡田修吾)は、おやし秘伝シリーズから、小売店用商品の第1弾となる「おやし秘伝<sup>®</sup>あとひく旨辛がクセになるキムチ」を9月1日(水)に新発売します。

今回発売する「おやし秘伝<sup>®</sup> あとひく旨辛がクセになるキムチ」(以下「おやし秘伝キムチ」と略)は、味一筋40年の通称<おやし>こと柳川敬祥(やながわ けいしょう)氏の「おやし秘伝<sup>※1</sup>」シリーズ初となる小売店向け商品です。

「おやし秘伝キムチ」は、キムチの旨味と辛味の決め手である野菜と唐辛子を混ぜて作るタレ“ヤンニョム”の味にこだわり、製造しています。一切の妥協を許さず、唐辛子とにんにくの分量とバランスを突き詰め、完成したのが「おやし秘伝キムチ」です。

味はもちろんのこと、素材にも<おやし>のこだわりが詰まっています。日本の味を追求してきた<おやし>だからこそ作れる日本人の味覚にあうキムチです。シリーズの共通コンセプトである“こってり”“がっつり”“濃い”味をもとに、<にんにく>と<唐辛子>の絶妙なバランスから生まれる、あとひく旨辛がクセになる商品です。

【商品画像】



「おやし秘伝<sup>®</sup>  
あとひく旨辛がクセになるキムチ」  
参考価格:248円(税込)

※1 おやし秘伝シリーズ・・・大ヒット万能調味料「おやし味噌」を作った料理職人、柳川敬祥(やながわ けいしょう)氏こだわりのシリーズです。これまで、同シリーズは通販のみで販売をしていました。

柳川敬祥氏は40年にわたる試行錯誤の末、「がんこおやし辛口味噌」を誕生させ、「おやし味噌」の生みの親として親しまれています。「おやし味噌」は、テレビ通販で紹介され、15分で1億円を売り上げた実績があり、発売以来、多くの方々に愛される商品となっています。

「おやし秘伝」シリーズには「おやし秘伝 ガーリック味ソルト」「おやし秘伝 やみつきラー油」があります。

【本件についてのお問い合わせは】

共同 PR 株式会社 担当:仙波(せんば)・林 TEL:03-3571-5275 FAX:03-3574-1005

【お客様からのお問合せは】

株式会社フードレーベル TEL:03-3847-4588

## 【柳川敬祥(やながわ けいしょう)プロフィール】

料理職人。

1943年7月26日東京都新宿区生まれ

中学生の頃、両親が経営する染物屋の住込み職人さんに、まかないのおばさんが料理を作っている姿を見て育ち、料理に関心を覚える。

20代の頃に食べた、焼肉店の味噌の味に感動し、生粋の食いしん坊気質と持ち前のこだわりで、もっと美味しい味噌を作るため研究を始める。

高校卒業後は、セールスマンなどをしながら、料理の腕を磨き、退社後、30代半ばにして、うどん店を開業、「おやじ味噌」の原点となる味噌を使った「辛口うどん」が評判となる。その後、飲食店で経験を積み、1994年、モツ鍋屋をオープン。このお店で元祖「おやじ辛口味噌」が生まれる。瓶詰めにして店内のみで販売したところ、たちまち人気商品に。その後も試行錯誤を繰り返し、日本の味を追及し、厳選した素材を使った「がんこおやじ辛口味噌」が誕生する。

2001年テレビショッピングで「がんこおやじ辛口味噌」を発表したところ、大ヒットし、15分で1億円を販売するという記録を作る。現在も、おやじ秘伝シリーズとなる新商品の開発に取り組む傍ら、味の追求にいそしむ。



## 【商品概要】

名称	:	おやじ秘伝㊦ あとひく旨辛がクセになるキムチ
参考価格	:	248円(税込)
発売日	:	9月1日(水)
商品特徴	:	内容量 : 200g アレルギー表示: 原材料の一部に魚介類を含む
発売エリア	:	全国のスーパーマーケット、量販店など

## ご参考

### 株式会社フードレーベル会社概要

本社所在地	:	東京都台東区元浅草3-13-12
設立	:	2003年4月4日
資本金	:	5,500万円
代表者	:	代表取締役社長 岡田修吾
主な事業内容	:	商品の企画、食品の販売、(主にドライ・冷凍食品)、品質管理コンサルティング