～「失敗知らず」第二弾 鬼の赤だれ 販売開始します～

誰でも簡単に料理が作れる、万能調味料の企画・開発を行う山田調味料研究所(所在地：東京都中野区、代表 山田
高央)は、簡単に激辛料理ができる「失敗知らずの鬼の赤だれ」の先行予約販売をクラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にて１１月３日(水)に開始しました。

「CAMPFIRE」クラウドファンディングサイト
：

クラウドファンディング公開中
CAMPFIRE

https://camp-fire.jp/projects/view/506230

■開発背景
料理を作ろうと思い、インターネットのレシピサイトを検索しそのまま作ってみたのに、何か違う…
そんな経験あるはずです。
実際のプロの料理人ですら他人が作ってレシピを見てそのまま料理ができる人は少ないです。
もっと簡単にその時の冷蔵庫にあるもので、スーパーで安い食材を使って、自由な発想で簡単に料理が作れる、そんな調味料を目指し、商品開発しています

■特徴
失敗知らずの甘露醤油だれをベースにコチュジャン、一味唐辛子などで辛味を付けました
他の調味料と合わせやすいように、甘味と塩味を強くしています

＜使用例＞
＊市販のソースと混ぜて辛味ソース

＊お鍋の味にそのまま使ったり
＊味噌やマヨネーズと混ぜて野菜スティック
＊チリソースと混ぜてアジアンティイストな料理

■リターンについて
３５００円 失敗知らず鬼の赤だれ３本
３５００円 失敗知らず鬼の赤だれ２本 失敗知らずの甘露 醤油だれ１本

４５００円 失敗知らずの鬼の赤だれ ２本
失敗知らずの甘露醤油だれ ２本

■プロジェクト概要
プロジェクト名： 混ぜておいしい新感覚調味料「失敗知らず」第二弾完成しました！
期間 ： 2021年11月3日(水) ０：００～12月15日(水) 23:59
URL ：

クラウドファンディング公開中
CAMPFIRE

https://camp-fire.jp/projects/view/506230

＜製品概要＞
商品名 ： 失敗知らずの鬼の赤だれ
内容量 ：５００ml
原材料 ： コチュジャン（国内製造）みりん、還元水あめ、清酒、植物性油脂、食塩、しょうゆ
にんにく、唐辛子、チキンエキスパウダー、かつお節エキス、かつお節粉砕、アルコール
増粘剤（加工でんぷん、キサンタン）カラメル色素、調味料（アミノ酸等）
一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉含む
保存方法：直射日光を避け常温で保存

＜製品概要＞
商品名 ： 失敗知らずの甘露 醤油だれ
内容量 ：５００ml
原材料 ： しょうゆ（国内製造）砂糖、みりん、食塩、混合ぶし、かつお節エキス、アルコール
カラメル色素、増粘剤（加工でんぷん・キサンタン）、調味料（核酸等）
一部に小麦・大豆含む
保存方法：直射日光を避け常温で保存

■会社概要
商号 ： 山田調味料研究所
代表者 ： 代表取締役 山田 高央
所在地 ： 〒165-0032 東京都中野区沼袋２－５－１０ 芙蓉ハイツ２０１
設立 ： 2020年4月
事業内容 ： 調味料の企画・開発 飲食店経営

URL ： http://tare-labo.pussycat.jp/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com