

～川崎生まれの香辛子 市内に広がる香の輪～ 香辛子発祥の地、川崎大師で 創業100年超の老舗蕎麦屋が新商品を提供します

本市では、味の素株式会社（川崎区鈴木町1-1）で開発された辛みが少なくフルーティな香りの特徴とする新種のハーブ「香辛子（こうがらし）」の普及促進に向けて、味の素㈱、セレサ川崎農業協同組合、川崎市の3者で2019年8月から取組を進めており、これまで21件の市内飲食店、食品加工業等で活用されております。

今回、川崎大師平間寺の仲見世通りに位置する蕎麦屋さんが、川崎市内で栽培した香辛子を初めて活用して「香辛子の天ぷら」、「あせっかきカレー南ばん」を商品化しました。これまでに飲食店での活用は18件、食品加工は3件を商品化しております。

■「川崎産香辛子と夏野菜の天ぷら」

特 徴：香辛子の香りや触感を存分に楽しめる。自慢のお蕎麦のお供に。

価 格：500円（税込み）

販売開始：発売中

販売店舗：蕎麦膳 はやま（川崎区大師町5-4）



さっぱりしたお蕎麦のお供に

■「あせっかきカレー南ばん」

特 徴：人気のカレー南ばんに素揚げした香辛子を合わせました。商品名の通り、食せば健康的な汗が流せます。蕎麦うどんが選べます。

価 格：1,120円（税別）

販売開始：9月18日（金）～

販売店舗：川崎大師 松月庵（川崎市川崎区大師町4-37）



ピリ辛がカレーと合う

■企業概要

【蕎麦膳 はやま】

代 表 羽山 宏（ハヤマ ヒロシ）

所 在 地：川崎市川崎区大師町5-4

事業内容：大正元年創業。国産の良質なそば粉を使用し、毎日自家打ちで作るお蕎麦が絶品。1階は坪庭のあるゆったりとした60席、2階は団体様も利用可能な90席となっており、お祝い事や法事のご会食、ご宴会にもご利用できます。

電話番号：044-266-7477

営業時間：10:00～16:00（不定休）

ホームページ：https://www.navida.ne.jp/snavi/100902_1.html

【川崎大師 松月庵】

代 表：須山 まもる

所 在 地：川崎市川崎区大師町4-37

事業内容：明治17年創業。創業以来「二八」と呼ばれる手打ちそばや、「かえし」に代表されるつゆ仕込など江戸伝統の技法を四代にわたり受け継いでいます。大きな海老が入っている天ぷらそばが大人気。

電話番号：044-266-0458

営業時間：平日 11:00~16:30

土・日・祝 11:00~17:00 (年中無休)

ホームページ：https://www.navida.ne.jp/snavi/100681_1_1.html



【香辛子（こうがらし）とは】

・燃焼力の高いハバネロ、ブートジョロキアから育種されたフルーティな香りの、辛味が弱く、体に優しく、生で食べられるハーブペッパー(カプサイシン<※1>がカプシノイド<※2>に置換された唐辛子)です。トマトの10倍以上とされているトウガラシのカロテノイド<※3>等の健康成分と、カプシノイドを同時に摂取できます。

(※1) 唐辛子の辛みをもたらす主成分。唐辛子は体脂肪燃焼や血行促進、食欲増進などが期待でき、世界各国で食用されています。

(※2) カプサイシンと同様、基礎代謝を向上させる働きを持ちながら、辛さはカプサイシンの1/1000の物質です。

(※3) 黄橙、赤色など天然色素の一群。抗酸化作用、ビタミンAの形成に関わりがあります。

■問合せ先

川崎市経済労働局 イノベーション推進室 富永 電話 044 (200) 3896