

# 辛い物好きにはたまらない。 悶絶する辛味の中に、旨味が凝縮した「魔法の DEATH パイス」 6月1日発売

手軽にワンランク上の食を楽しめる商品開発がモットーのスパイスメーカー・ファインフーズジャパン株式会社（本社：三重県津市）は、混合スパイス「魔法の DEATH パイス」を2022年6月1日（水）より、順次全国にて販売開始いたします。強烈な辛味の中に、魔法のスパイスシリーズで共通の旨味を閉じ込め、あと引く美味しさを実現しました。



## 魔法のスパイスシリーズの第3弾！悶絶必至の激辛スパイスが登場！

魔法のスパイスシリーズに欠かせない旨味を閉じ込め、ハバネロやキャロライナリーパーを使用することで、辛い物好きにはたまらない美味しさに仕上げました。

使い方は、お肉料理はもちろん、天ぷらやフライなどの揚げ物、ソテーなどの焼物、炒めものなど、出来上がった料理に振りかけるだけ。素材の味を引き立てる調味料です。

## スパイスの配合を知るのは製品開発部長と社長の2名だけ

魔法のスパイスシリーズは商品開発部長と社長の二人しか配合レシピを知らないという、社内でも極秘情報扱いとなっています。試作段階では数十種類のサンプルを作り、試行錯誤を繰り返しながら、納得のいくまで検討を重ねました。

<お問い合わせ先>

ファインフーズジャパン株式会社 広報担当 中村 TEL：059-228-5047 MAIL：syokuhin@finefoods-japan.com

## これまでに開発した魔法のスパイスシリーズ

### ・第1弾「魔法のスパイス」

いつものお料理がやみつきのうまさ！ ビールのおつまみにどうぞ！  
パパッとすれば味のアクセント。パパッとすればスパイシーに。  
かけるほどに、味わい深くなるのが魔法のスパイス。  
あとひと振りが止まらない。そんなやみつきな旨さをお試しあれ。



### ・第2弾「魔法のシビ辛スパイス」

麻&辣の刺激がクセになる！  
いつもの料理に一振りするだけで、花椒の痺れと唐辛子の辛さが旨味を引き立てます。  
独自の配合でスパイスをブレンドし、本格的な辛さを追求しました。



## 開発担当 商品企画部・上村 コメント

「社長からの細かい要望に応えるべく日々試行錯誤の連続です。今回のデスパイスはパンチが強く、辛い物好きにはたまらない美味しさに仕上がったと自負しております。辛いものが苦手な方には罰ゲームとしてお楽しみいただけるかと思ます（笑）」

## ファインフーズジャパン株式会社について

### 【会社概要】

社名：ファインフーズジャパン株式会社

本社所在地：三重県津市

事業内容：1、食料品の製造、加工、販売  
2、輸出商材の取扱い及び問屋業  
3、コンサルティング

HP：<https://finefoodsjapan.com/>



Fine Foods  
MARKET



— Fine Foods Market —  
安心・安全・素材への  
\こだわり/を追求した  
ファインフーズのおすすめ商品

余計なものに頼らない味づくりと、おいしさを追求した  
厳選商品だけをご家庭にお届けいたします。

<お問い合わせ先>

ファインフーズジャパン株式会社 広報担当 中村 TEL：059-228-5047 MAIL：syokuhin@finefoodsjapan.com