



フーラー 麻辣アニマ

痺れる辛さがやみつきに！



麻辣とは

花椒と唐辛子による中国料理の味付けです。

(麻味)・・・舌が痺れるような辛味である花椒

(辣味)・・・ヒリヒリとするような辛味である唐辛子の辛味の異なる種類によって構成されている味です。

※花椒は、中国山椒や四川山椒などの呼ばれ方をしておりますが、日本の山椒とは異なります。



マー活って?!・・・「痺れる料理を味わう」

痺れる辛味に魅了された人が日本でも増え、ブームの兆しをみせています。四川料理などの激辛料理を食べたり、辛味の元になっている花椒を携帯する人が増えているそうです。それらの一連の活動がマー活と呼ばれています。



リンおじさんの麻辣パウダー



リンおじさんの厨房
LIN'S KITCHEN

花椒（ホアジャオ）麻椒（マージャオ）と唐辛子をオリジナルブレンド。

「麻」痺れ、「辣」辛さの絶妙なバランスの中華スパイス。使いやすい粉末タイプです。一振りですぐ本格中華の風味、シビレル刺激を手軽に味わえます。

辛みと香りの豊かな香辛料に仕上げています。

中華料理、唐揚げ、ラーメン、焼きそば、炒め物、好みのお料理の仕上げに振りかけてお召し上がりください。

※業務用各種ございます。



麻

辣

【商品情報】

河南省

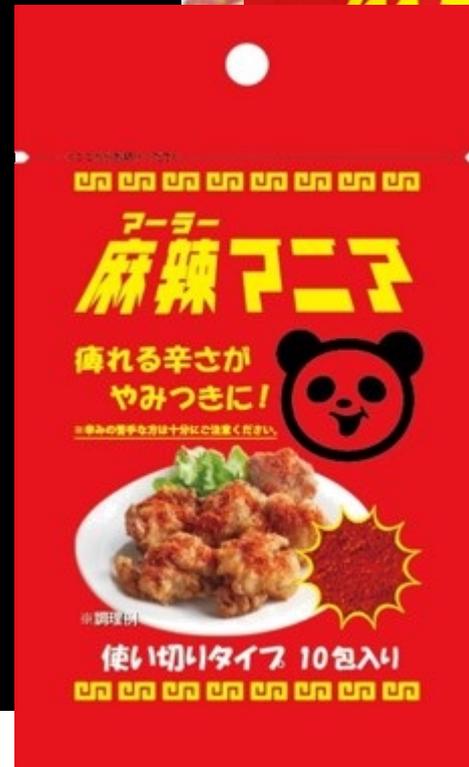
四川省

陝西省

原材料:唐辛子粉、食塩、砂糖、麻椒粉、花椒粉、
ガーリックパウダー、オニオンパウダー／調味料
(アミノ酸)

山東省

オリジナルブレンド



リンおじさんの厨房
LIN'S KITCHEN



フーヨー 麻辣スニマ

シビシビレシビ



- ① ただ辛いだけじゃない
「シビ・辛・旨」
- ② 味変！手軽に本格中華
- ③ 唐辛子で新陳代謝UP
ぽかぽかシビ辛料理



＼本場四川の火鍋を使いやすく粉末にしました。／



唐揚げにかけて麻辣チキン
鍋料理に入れて火鍋風
ラーメンに入れて麻辣ラーメン
焼きそばに入れて麻辣焼きそば
たこ焼きの生地に混ぜて麻辣たこ焼き
お好み焼きの生地に・・・
スナック菓子に・・・
野菜炒めに・・・
いつもの中華も本格中華
使い方色々！！





いつもの鍋に
ラーメンに...



冬のあったかメニューにおすすめ！

採用実績例



古賀パーキング 下り



商品什器 例

採用実績例



ロピア



北野エース



ビレッジバンガード



インパクトワン



<https://www.youtube.com/watch?>



株式会社
COCA INC.

光華