

## ～味の素(株)が開発、市内農家が栽培、市内企業・飲食店が食材として活用～ 川崎生まれ、川崎育ち、ハーブペッパー『香辛子(こうがらし)』を使った 川崎発！新ブランドの商品続々

- 味の素株式会社は、辛みが少ないだけでなく、トウガラシでありながら、フルーティな香りの新品種「香辛子(こうがらし)」を開発しました。
- この香辛子をセレサ川崎農業協同組合の協力により、市内29軒の農家が栽培し、「川崎モデル(※1)」のネットワークを活用したマッチングで、市内企業が新商品を販売します。



### 【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(※2)がカプシエイト(※3)に置換された唐辛子)です。
- ・トマトの10倍以上と言われているトウガラシのカロテノイド(※4)等の健康成分と、カプシノイドを同時に摂取できる。

### ＜香辛子を活用した新商品＞

- 商品名：「**ちゃまるぱん～はちみつチーズ～**」  
製造者：食パン専門店 **アルテの食パン**  
【販売店舗】川崎市麻生区上麻生7-23-6 マルヤハイツ1階  
【電話】044-980-1828  
【価格】1個 300円  
【販売時期】8月24日(土)販売開始



- 商品名：「**彩香『慶』の川崎水キムチ**」  
製造者：おつけもの慶(kei) (有)グリーンフーズあつみ  
【販売店舗】川崎市川崎区大島3-35-7  
【電話】044-288-7616  
【価格】1パック 700円  
【販売時期】8月20日(火)販売開始



### ＜香辛子を提供する飲食店＞

- 【飲食店名】**鈴や 武蔵中原店**  
【販売店舗】川崎市中原区下小田中1-6-2  
【電話】044-740-3458  
【メニュー】香辛子と若鳥の四川麻辣炒め、香辛子柚子胡椒など  
【販売時期】8月24日(土)～



### ＜香辛子の直売所＞

- 【販売店名】セレサ川崎農業協同組合 **セレサモス(宮前店・麻生店)**  
【住所】川崎市宮前区宮崎2-1-4 / 川崎市麻生区黒川172  
【電話】(宮前店)044-853-5011 / (麻生店)044-989-5311  
【価格】40g 160円  
【販売時期】8月20日(火)、24日(土)、30日(金)に  
店頭においてプロモーション販売を実施



(※1) 地域産業活性化を目指し、年間500件を超える企業訪問を通じて構築したネットワークを活用した本市の中小企業支援策。大企業等が保有する開放特許を中小企業の新製品開発に活用する知的財産マッチングが国やマスメディア等に取り上げられている  
(※2) 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、食欲増進などを期待でき、世界各国で食用されている。  
(※3) 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。  
(※4) 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る。

## 【これまでの経過】

2018年10月

甘い香りやうまみを特徴とするハバネロは、その強い辛みが理由で、その特徴が十分活かされていません。辛さ(カプサイシン)を低減させた唐辛子を育成し、香りとうまみを活用できる新たな食材として、味の素㈱の研究所(川崎区)で、**新品種「香辛子」が開発**されました。  
※香辛子の成分である「カプシエイト」は、味の素㈱で基礎代謝をサポートするサプリ「カプシEX」として商品化されております。

2019年7月

5月から**市内29軒の農家で香辛子の栽培が開始**され、栽培評価及び市内での栽培奨励活動等に関する連携を促進させるため、味の素㈱、セレサ川崎農業協同組合、川崎市の3者で「香辛子」の共同栽培研究を開始しました。



2019年8月19日

「香辛子」のフルーティな香りや健康成分を活かした新商品開発、飲食店での提供について、「川崎モデル」のネットワークを活用し、**市内食品加工業者・市内飲食店とのマッチング**を進め、今回、新たな名産品が誕生しました。

2019年8月20日

川崎生まれのハーブペッパー『香辛子』として、JAセレサ川崎直売所「セレスモス」などで、**収穫された香辛子のプロモーション販売を8月20日(火)、24日(土)、30日(金)に実施**いたします。

## 【今後の取り組み】

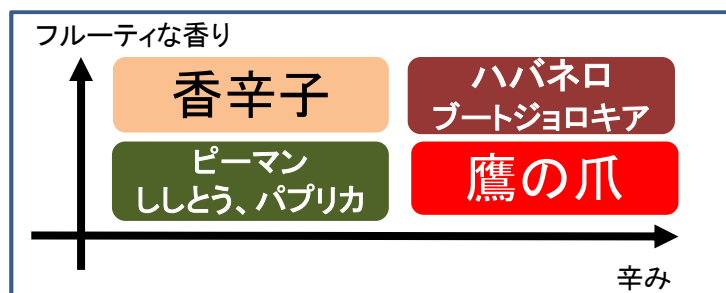
市内におけるマッチングに加え、「川崎モデル」の広域ネットワークを活用し、香辛子の普及に向けた全国展開を行います。

2019年8月30日

### 食品加工業、飲食店向けの試食マッチング会開催

- ・場所 セレスモス宮前店(モスビーホール)
- ・時間 ①10時～ ②14時～ (予定)

### 【香辛子の特徴】



### 【問い合わせ先】

川崎市経済労働局 イノベーション推進室 加藤 電話:044-200-3896 / mail:[28innova@city.kawasaki.jp](mailto:28innova@city.kawasaki.jp)  
川崎市経済労働局農業技術支援センター 古山 電話:044-945-0153 / mail:[28nougic@city.kawasaki.jp](mailto:28nougic@city.kawasaki.jp)

味の素株式会社 香辛子担当 三原 電話:070-4362-1171 / mail:[ryuichi\\_mihara@ajinomoto.com](mailto:ryuichi_mihara@ajinomoto.com)

セレサ川崎農業協同組合  
営農部 都市農業振興課 西野 電話:044-877-2114 / mail:[toshinougyou@jaceresa.or.jp](mailto:toshinougyou@jaceresa.or.jp)