

情熱価格

ドン・キホーテ HLDGS

株式会社ドン・キホーテ

2015年3月26日

情熱
価格

ちょい足しまジック「魔法の粉」シリーズに続編登場！
『カレーが更においしくなる魔法の粉』
『焼そばが更に旨くなる魔法の粉』
 ～4月6日から全国のドン・キホーテで同時発売！～

株式会社ドン・キホーテ（本社：東京都目黒区、代表取締役社長：大原孝治）は、2015年4月6日（月）から『カレーが更においしくなる魔法の粉』および『焼そばが更に旨くなる魔法の粉』を全国のドン・キホーテ（一部店舗を除く）で同時発売を開始します。

2014年7月1日に発売された『カップラーメンが更に旨くなる魔法の粉 だしシリーズ』は、発売以降スパイス部門において売上一位を更新し続け、現在まで累計15万個を販売する人気商品です。続編となる今回は国民的人気メニューのカレー用と焼そば用を開発しました。



『カレーが更においしくなる魔法の粉』は、辛党派の方向けに赤唐辛子が効いた“悪魔・驚辛（きょうから）”味、甘口派の方やお子様むけにココナッツパウダー、りんご、はちみつ等が配合された“天使・コク&マイルド”味の2種類を販売します。また、“悪魔・驚辛”味は、3月28日開催の辛くて旨い激辛グルメ日本一決定戦「第4回 KARA-1 グランプリ 2015」※に出店します。

『焼そばが更に旨くなる魔法の粉』は、ソース風味の“屋台風”、マヨネーズ風味の“縁日風”、魚介のだし風味の“居酒屋風”の3種類を販売します。付属されているスプーンで2～3杯をふりかけるだけで、味の変化をお楽しみいただけます。

好みに合わせて味付けを変えられるちょい足しまジック「魔法の粉」シリーズ、日々の食卓でぜひお楽しみ下さい。

情熱価格はこれからもお客さまに「ワクワク・ドキドキ」を提供する商品開発に努めてまいります。

※KARA-1 グランプリ…京都激辛商店街主催で行われる、日本全国の激辛グルメ店が集まる大会です。

◆ **商品概要**

名 称	情熱価格×味源 カレーが更においしくなる魔法の粉	
内 容 量	38g (約 15 皿分)	
価 格	298 円+税	
種 類	<p>悪魔・驚辛味</p> 	<p>天使・コク&マイルド味</p> 
商 品 説 明	<p>赤唐辛子をベースに、ガーリックやペッパー、マスタードなどスパイスを効かせた刺激的な味。辛党派の方におすすめです。</p>	<p>ココナッツパウダー、ハチミツ、りんごなどを配合した、まろやかな味。通常のカレーに振りかければお子様用に早変わりするため、作り分けする必要がありません。</p>

名 称	情熱価格×味源 焼そばが更に旨くなる魔法の粉		
内 容 量	40g (約 15 皿分)		
価 格	298 円+税		
種 類	<p>屋台風 (ソース味)</p> 	<p>縁日風 (マヨネーズ味)</p> 	<p>居酒屋風 (だし味)</p> 
商 品 説 明	<p>香ばしいソースの風味が増す屋台風。濃い目の味付けが好みの方におすすめです。</p>	<p>マイルドさと味わい深さを楽しめる縁日風。隠し味のゆず胡椒で風味をプラス。ソースとの相性抜群で、たこ焼きやお好み焼きにもおすすめです。</p>	<p>鯖節、かたくち鰯、鰹節のだしを効かせた居酒屋風。魚粉ベースで和風のコクを味わいたい時におすすめです。</p>

※価格は店舗により異なる場合がございます。

※全ての商品に専用スプーンが付属されます。

■ **一般の方のお問合せ先**

株式会社ドン・キホーテ
 当社HP <http://www.donki.com> の「ご意見・お問い合わせ」フォームをご利用ください。

■ **報道関係の方からの問合せ先**

株式会社ドンキホーテホールディングス 広報室
 【電 話】03-5725-7666
 【E-mail】pr@donki.co.jp