

(大見出し)

岡山発！全国の激辛ファンに朗報！創業300年、タテソースの豊島屋が最強激辛『悶絶ソース』を開発！絶賛クラウドファンディング挑戦中！



(小見出し)

悶絶必至！老舗ソースメーカーの3000倍の思いが詰まった匠の激辛ソースを全国の激辛ファンにとどけたい！

享保5年創業タテソース製造元の株式会社豊島屋(てしまや)【本社：岡山県倉敷市 代表取締役大野豊 <https://teshimaya.shop-pro.jp/>】は、1720年(享保5年)に綿・海産物の仲買業としてスタートした創業300年越える老舗企業。昭和8年、食の洋風化にともない現在の主力製品「タテソース」の製造を始め、食の多様化にも対応したユニークな調味料を次々に生み出すアイデアメーカー！そして今回、満を持して全国の激辛ファンにお届けするのが、絶賛クラウドファンディングでプロジェクトが進行している『悶絶ソース』！老舗メーカーの初めての挑戦を、ぜひ全国の激辛ファンたちに見届けてもらいたいです！

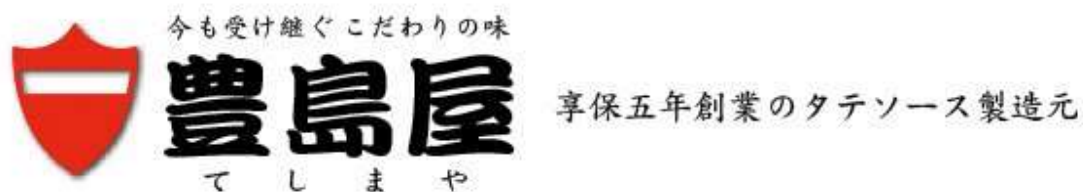
クラウドファンディングはこちら

<https://camp-fire.jp/projects/view/763608>

盾印だから「タテソース」！「タテソース」の起源は豊島屋から！

「タテソース」は、昭和8年（1933年）、豊島屋の大野豊作が英国ウスター市から伝わったとされる「ウスターソース」の製造を開始したのが始まりとされています。お馴染みの盾印のマークに、名前を「タテソース」として、岡山県内をはじめ、隣県、一部関西・関東などに売り出していきました。発売以来、約90年以上にわたって、家庭用・業務用に親しまれ愛され続けています。元々は19世紀初め英国ウスター市のある家庭で余った野菜や果実の切れはしを香辛料、塩、酢をふりかけて壺にいれ貯蔵していたところ偶然にも美味しい液体のソースが出来たという逸話が残されています。現在は、ウスター、お好み焼き、焼きそば、ソフト、とんかつ、お好み DRY、超・激辛、ゴマとん、コロツケ&フライ、串カツなど、各種ソース、お酢、醤油、唐辛子エキスなど家庭用調味料と業務用をあわせて120種類以上を取り扱っている。※一部、倉敷観光 WEB の HP 参照

https://www.kurashiki-tabii.jp/rm_buy/rm-buy74/



(小見出し2)

『超・激辛ソース』を越える新たな激辛商品、それこそが『悶絶ソース』。激辛ファン必食の超超超激辛、ようこそ「天にも昇る辛さ」に出会える激辛の旅の入口へ！

そして、「悶絶ソース」の開発ストーリーは、ここから始まった！遡ること14年前。2000年に開発した『超・激辛ソース』はメディアでも多数紹介され、年間5万本出荷のヒット商品になり、全国の激辛ファンの注目の的となりました。今では、岡山県内だけでなく全国の辛いもの好きな方から高い評価をもらうほど！『超・激辛ソース』は「タテソースお好みドライ」をベースに、唐辛子エキスとブラックペッパーをたっぷり配合した、信じられない辛さの濃厚ソースです。



しかし！！今回、『超・激辛ソース』を越える新たな激辛商品が誕生しました。それこそが『悶絶ソース』。激辛ファンの方々には必食の超超超激辛、まさに「天にも昇る辛さ」に出会える激辛の旅への入口なのです！



クラウドファンディングはこちら

<https://camp-fire.jp/projects/view/763608>

悶絶ポイント①

ベースソースの辛さは「超・激辛ソース」の3000倍仕様！

それぞれのソースに含まれる辛味成分の含有量を表現していますが、『超・激辛ソース』は、ベースとなる「タテソースお好みドライ」約100倍の辛さです。そして今回の『悶絶ソース』は、ベースとなるソースの3000倍！！もの辛味成分が、この一本にギュッと詰まっています。一般的な辛味調味料では満足できない猛者の皆様へ、この悶絶ソースを捧げます。※イメージ図参照

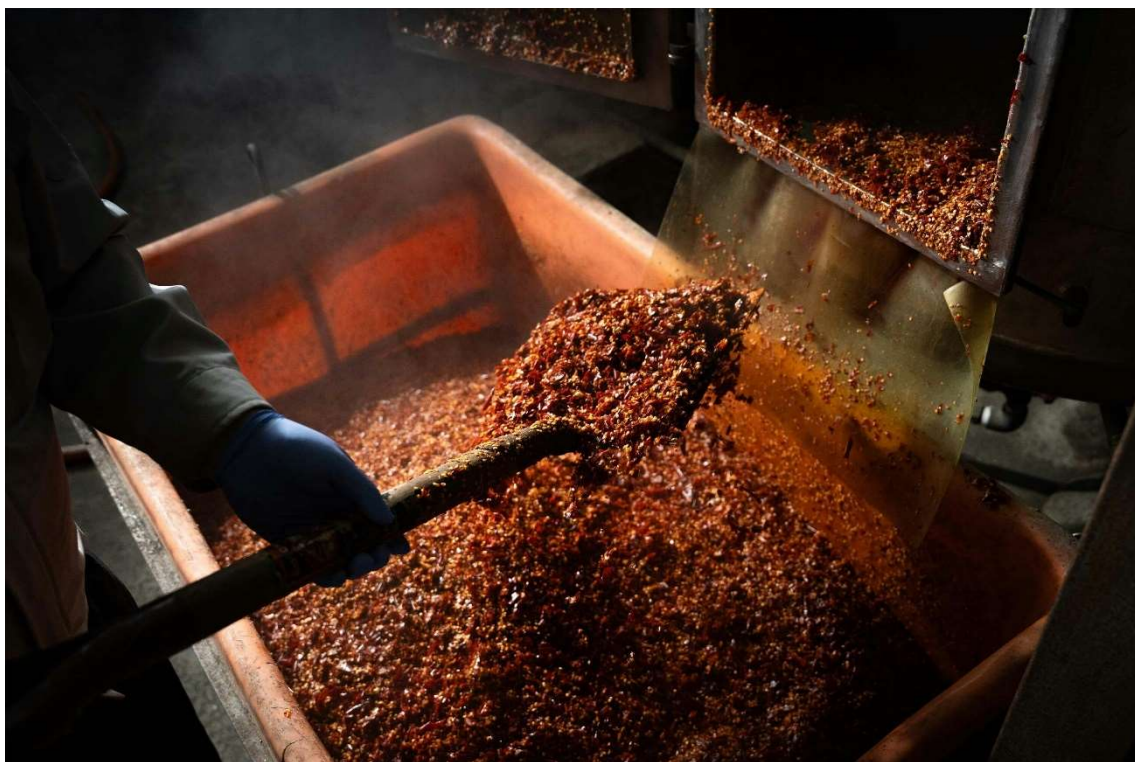


悶絶ポイント②

豊島屋独自の技術から生まれる「味の秘密」

実は、「辛さの抽出」が豊島屋の大得意分野！豊島屋独自の技術により、辛味成分だけを抽出してギュッと濃縮することに成功しました。3000本もの唐辛子を料理に使用することは物理的に不可能ですが、辛味成分の抽出技術を活用して作られた『悶絶ソース』を使え

ば、ご家庭のお料理やコンビニで買ったお惣菜を簡単に「プロの作る激辛料理」に変身させることが可能です。是非一度、悶絶ソースの清々しい辛さをご体感ください。



悶絶ポイント③

ラベルのデザインへのこだわり！

悶絶ソースは、一口食べれば、唇がしびれて汗が止まらない、天国行きの片道切符です。

「昇天しそうなほど辛い」というコンセプトから、まるで天国から天使たちがお迎えに来たかのようなラベルデザインを採用しました。また、刺激物を飲食した際には、痛みを和らげるため脳からドーパミンが分泌されます。このドーパミンを、柔らかな質感の雲や、淡い色彩で表現しています。ラベルにもこだわりがギュッと詰まっています。



悶絶ポイントがぎっしり詰まった『悶絶ソース』をぜひ応援お願いします！

(小見出し3)

今プロジェクトのリターンには、豊島屋のバラエティ豊かなユニークな商品を準備！
「悶絶ソース」や「超・激辛ソース」と一緒に楽しめるパックも是非お試しあれ！

今回のクラウドファンディングでは、激辛ソース以外にも豊島屋の商品をリターンで用意しています！冷奴や卵かけご飯などのシンプルなお料理に最適な『ぼっけえ旨辛醤油』、そうめん、冷や麦、ぶっかけうどん、天麩羅などにオススメの万能つゆ『つゆ自慢』、りんご、ゆず、だいたいといった果物の果汁をブレンドしたフルーティでマイルドなお酢『かけて酢まいる』などのユニークで美味しい商品セットをご用意しています！是非、悶絶ソースとあわせて豊島屋の商品をお楽しみください。

クラウドファンディングはこちら

<https://camp-fire.jp/projects/view/763608>



関絶ソース2本セット:5,500円

関絶ソース4本セット:10,000円

- 関絶ソース 2本
- 超激辛 1本
- 旨辛しょうゆ360ml 1本
- つゆ自慢 1本
- 料亭だし 1本
- ホルモン焼きのたれ2 1本
- かけて酢まいる 1本

計8本セット



豊島屋人気ソース8本セット:10,000円



本プロジェクトについて、豊島屋専務 大野 峰よりご挨拶



豊島屋にとってクラウドファンディングへの挑戦ははじめてのことだらけ！コンセプトの考案から製品の開発、本当に力がある場面ばかり…。ページ制作、商品の開発、商品ラベルの作成、ここ数ヶ月は大忙しの日々でした。だからこそ、プロジェクト公開に達することができ嬉しく思います！

地方発の面白いユニークな商品づくり、豊島屋ファンが喜んでくれる商品づくりの延長が、全国のファンづくりにつながり、豊島屋の商品を愛してらえると信じています。

今回のプロジェクトを通して、一人でも多くの方にタテソースを知ってもらい、ご賞味いただけると嬉しいです。どうぞご支援のほど何卒よろしくお願いいたします。

クラウドファンディングはこちら

<https://camp-fire.jp/projects/view/763608>



【支援の利用用途】

- ・新商品（悶絶）の広告費用
- ・キャンプファイヤー手数料

として大事に利用させていただきます。何卒よろしくお願いいたします。