

商品の歴史について

女性創業人の陶 ^{とう} 華碧 ^{かへき}さんは中国貴州省の貧しい家庭に生まれました。家族を支えるために、拾った廃材のレンガなどで小さな屋台を作り、米豆腐という貴陽伝統の軽食を売って生計を立てていました。

陶 華碧さんの店は、近所の住人や学生に安い価格で料理を提供したり、大変面倒見がよかったため「老干媽」^{ローガンマ}（おふくろさん）という愛称で親しまれていました。

陶 華碧さんの「辣油や豆豉（発酵した大豆）などをミックスして作った自家製テーブル調味料の辛みソース」はお客さんに大好評で、それをきっかけに販売を開始しました。当初は無名のために商品がまったく売れませんでした。陶 華碧さん自身が各商店に売り込み、次第に販路を拡大。今では中国のみならず、アジア圏、アメリカ、ヨーロッパを中心に世界数十ヶ国で販売され、まさしく食べるラー油の元祖として広く愛食されています。

LAOGANMA PRODUCT

A01

ラーユ 千切り豚肉辣油

長時間かけて炒めた千切りの豚肉入り。豚肉はやや硬めで歯ごたえがあります。強めの花椒の痺れが特徴の人気商品です。

■内容量：210g ■入数：24瓶



A02

鶏肉入りラー油

鶏肉入り。バンバンジーなどの鶏肉料理によく合います。花椒の痺れが効いているので、麻婆豆腐や麻婆茄子などの四川料理にもお使いいただけます。

■内容量：280g
■入数：24瓶

