



おちゃのこさいさい

京都 | 七味とうがらし

店舗情報

産寧坂本店
京都市東山区清水三丁目316-4

錦店
京都市中京区錦小路通堺町西入中魚屋町497

嵐山店
京都市右京区嵯峨天龍寺造路町19-6

伏見稲荷店
京都市伏見区深草稲荷御前町91

清水店
京都市東山区清水二丁目253

京都タワーサンド店
京都市下京区烏丸通七条下ル東塩小路町721-1
京都タワー1階

京都高島屋S.C.店
京都市下京区四条通寺町東入二丁目御旅町35
京都高島屋S.C. [T8] 地下1階

お問い合わせ

商品のご注文お問い合わせは
フリーダイヤル・FAX・ホームページで

0120 831 314 FAX 075 874 1221

ochanokosaisai_kyoto f ochanoko3131

ochanoko3131ky1



HP https://www.ochanokosaisai.com/

ホームページから簡単にご購入いただけます

京都 おちゃのこさいさい

京都・産寧坂

舞妓はん
ひいひい

狂辛

世界一辛い・七味

一味

袋 10g 税別 550円
缶 10g 税別 700円

七味

袋 10g 税別 550円
缶 10g 税別 700円

辛さは、激辛の上をいく《狂辛》。だけど、唐辛子が隠し持っている《旨み》も辛さの奥からじんわり。「辛いのに美味しい」。その理由は、素材・製法・配合の全てにあります。数種ブレンドする唐辛子の中でも、《狂辛》と《旨み》の素になるのが、国内の契約農家から届くハバネロ唐辛子。大自然の澄んだ空気と水を吸い、太陽の光で真っ赤に熟した唐辛子は、辛みと旨み、香りまで華やかです。



純粋に舞妓はんひいひい〜の辛さを味わっていただけます。国産ハバネロと、国産唐辛子をブレンドした、辛い中に風味を感じられる一味唐辛子です。



ハバネロの辛さだけでなく、京都らしく山椒の風味がきいた七味唐辛子です。小粒で香りの良い国産の山椒をふんだんに使用しています。

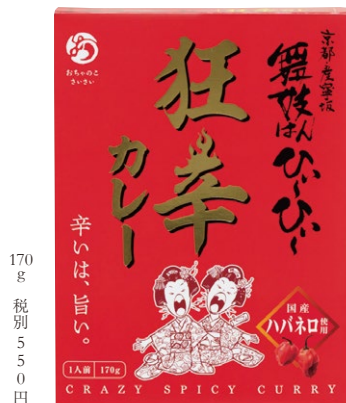
舞妓はん
ひいひい

辣油

ひと振りで味覚が冴えるほどしつかり辛い《狂辛》の一味唐辛子を使ったラー油も、ひとさじで目を見開くほど、辛旨で絶品。ニンニクを効かせることによって、唐辛子に秘められた旨みが後押しされ、奥深い味わいへと仕上がりました。瓶いっぱい具がぎっしり詰まって、カリカリ食べるように味わえるラー油は、和・洋・中どんなお料理にもマッチ。カレーのこく足し。パスタオイルづくり。これまでにない使い方をお試しください。



舞妓はんひいひい〜
狂辛カレー



秘めた旨みとフルーティな香りに驚かされる国産ハバネロと、唐辛子をブレンドした「辛くて美味しい」狂辛シリーズ。

* 時期により告知なくパッケージ変更が行われる場合がございます。

舞妓はん
ひいひい

お菓子

辛くて美味くてクセになる！
舞妓はんひいひい〜を
使用したお菓子も
ご用意しております。

七味豆あられ

100g 税別 450円



カリカリ
やみつきの
旨辛

狂辛七味を使った食感が楽しい豆あられです。
お茶うけやお酒のおつまみとしてお召し上がり頂けます。

カレーせんべい

20枚 税別 450円



舞妓はんひいひい〜とカレーの辛さがベストマッチ！

辛いのに1枚食べるともう1枚食べたくなるやみつき狂辛せんべい。

しっとり
カレーせんべい

80g 税別 450円



じゅわっと
旨辛新食感。



“食感”まで嬉しい、旨辛のカレーせんべいは、七味屋ならではの
“風味”にこだわった自信作。

京都 | 七味とうがらし

おちゃのこさいさい



* 「舞妓はんひいひい〜」は市販の唐辛子の約10倍の辛さ。「激辛では満足できない！」そんな辛いものが好きな方は激辛を超える辛さ「狂辛」をお試しください。

きょう かける 七味

七味ひとふり、
ひろがるななあじ。
京の風味で、
あじわい新たに。

春野菜に夏の魚介、
秋の実り、冬のお鍋にも。
三六五日、きょうの料理を
引き立てる京の七味、
そして京薬味を用いた
多彩な逸品たちを
どうぞご賞味あれ。

一味・七味唐辛子

京の赤一味

袋 15 g 税別 3 5 0 円
缶 10 g 税別 4 5 0 円

京の赤七味

袋 15 g 税別 4 5 0 円
缶 10 g 税別 5 5 0 円

京の黒一味

袋 15 g 税別 4 5 0 円
缶 10 g 税別 5 5 0 円

京の黒七味

袋 15 g 税別 5 5 0 円
缶 10 g 税別 6 5 0 円

山椒

爽やかな香りはまるで、瑞々しい柑橘を
搾ったかのように。ピリリと心地いい、
辛味の穏やかな山椒粉。

京の山椒

袋 10 g 税別 7 0 0 円
缶 10 g 税別 8 5 0 円



おだし香る、素材を活かしたシンプルな和食に。
クセのない、本鷹唐辛子ならではの上品な辛味が自慢です。



辛さを和らげ、香りとコクが増すよう本鷹唐辛子を
深めに焙煎。温かい料理に使えば、香ばしさが
一段と。

京の黄一味

袋 10 g 税別 5 5 0 円
缶 10 g 税別 7 0 0 円

京の黄七味

袋 10 g 税別 5 5 0 円
缶 10 g 税別 7 0 0 円

京の柚子一味

袋 10 g 税別 5 5 0 円
缶 10 g 税別 7 0 0 円

京の柚子七味

袋 10 g 税別 5 5 0 円
缶 10 g 税別 7 0 0 円



鮮やかな黄色へと完熟した京都産の黄金唐辛子が
主役。口当たりはさっぱりですが、舌がしびれる
ほどの大辛です。



本鷹唐辛子をブレンドした中辛の一味・七味唐
辛子。柚子は、爽やかな香りとみずみずしい甘み
の国産柚子にこだわりました。

京の麻辣醬

瓶 110 g 税別 7 5 0 円



シビれる辛さ、
ひとさじ革命

こだわりの国産唐辛子&山椒に、
花椒の鮮烈な辛味と香り、魚の
旨味も加えた万能調味料です。

京らー油

唐辛子を使いながらも、
辛さは控えめ。とろと
ろ甘くて、口あたりの
やわらかい京野菜の
「九条ねぎ」を香味野菜に選び、
はんなり京らしい風味にこだわ
りました。ごま油やニンニクと合
わせても「九条ねぎ」は香りが高く、
噛むほどに甘い旨みが溢れ出すため
味わいそのまま。お鍋のたれや揚げ物
のソース使いも叶う、お薬味要らず
の具沢山な万能ラー油です。

瓶 90 g 税別 7 5 0 円

京らー油ふりかけ

パック 80 g 税別 6 0 0 円



しっかり旨辛
九条ねぎの甘み

焙煎ごまに「京らー油」をしみ
込ませたピリ辛ふりかけも、
おかず要らずと評判。



京らー油
ポテト
スティック

九条ねぎが香る旨辛の味わいは、ラー油の風味そのまま。一度つまむと
手が止まらなくなる京風ポテトスティックです。

おだし

「京」のおだしは、「今日」のおだし。
三六五日、食卓に温もりをもたらし、
家族の健康をやさしく見守ります。
お鍋の底まで透き通って見えるのは、
化学調味料を使っていないから。
北海道産の利尻昆布をはじめ、
熊本産のさば節・いわし節といった
全国各地の素材を選りすぐって、
瀬戸内産の塩のみで味を調えました。
ご家庭で、料理人が丁寧にとるような
本格的おだしをお愉しみください。

京のおだし

9 g × 8 包 税別 6 5 0 円
9 g × 18 包 税別 1, 3 0 0 円
9 g × 30 包 税別 2, 1 5 0 円
【通販限定】

使いやすい
ティーバッグ



3分煮出すだけで簡単に京風おだし
がとれるティーバッグ製。旨みが残る
おだしの素材でふりかけづくりも。



京のうまさ
山椒ふりかけ

おだしで炊いて甘辛く味付けしたかしわに、お豆腐
とおネギも入れて。山椒がピリリと爽やかに香る
鶏そぼろ風。



京の胡麻
ふりかけ

黒七味の落ち着いた辛味と、ぶちぶち香ばしい
胡麻の甘み。お浸しに和えたり、調理にも使える
京らしいあっさり風味。



パック 80 g 税別 5 5 0 円

京のおだし ふりかけ ー山椒ー



「鰯節」と「昆布」に、椎茸と、ピリリとした香りの
アクセントが京風味になる山椒を加えて、素朴
な“おかか風ふりかけ”を作りました。

京のピリ辛ねぎ生姜

瓶 100 g 税別 7 5 0 円



辛さ新鮮
あっさり生姜風味

国産生姜と長ねぎを刻み、青唐辛子で
味を引き締めた、ピリ辛調味料です。
生姜の香りと辛味を活かした家庭料理
の味付けに。

京の胡麻だれ

200 ml 税別 6 0 0 円



京のかしこ味噌

100 g 税別 8 0 0 円



つける、のせる、絡めるだけ。昆布の旨
みや調味料のさしすそが全部入っ
た、ピリッと旨辛の「かしこ」いお味噌。

京のコチュジャン

瓶 130 g 税別 7 5 0 円



山椒かおる、
万能唐辛子味噌

白味噌でやわらかく仕上げた和製コチュジャン
に、山椒を「びりり」ときかせて。山椒が「び
りり」かおる度に旨味が「じわり」と広がる、
京風のコチュジャンです。

