

# お気に入りのフレンドを探そう! 辣椒面選手権

中国のチリパウダー、辣椒面。それぞれのブランドで辛さや味わいが異なります。今回は色々な辣椒面と食材を掛け合わせ、どれが1番おいしいか? 比較してみました!



## 辣椒面とは?

トウガラシをベースに様々な香辛料をブレンドした、中国版のチリパウダーである辣椒面。ゴマや花椒、砂糖、塩、味の素など色々なものを混ぜ合わせ粉碎したパウダーは奥行きのある味わいで、ブランドや地方によって味付けが様々。また、粉碎するきめ細かさによって名称が変わり、パウダー状のものを辣椒粉(面)、粒感が残るものを辣椒碎(面)と呼ぶ。辣椒面は辣椒粉と辣椒碎の中間的存在だ。因みにこれらの調味料に油などを加えたものは油辣椒と呼び、ラオガンマーなど有名だ。

### 辣椒粉(面)

きめの細かいパウダー状の調味料



### 辣椒碎(面)

粒感が残るジャリジャリとした食感



### 油辣椒

日本では「食べるラー油」としてお馴染み



## 今回試したのはこの3つ!

### 盒馬 芝麻辣椒面

3.9元/30g

ブレンド トウガラシ、ゴマ、大豆、花椒、砂糖、塩、鶏ガラ調味料  
ゴマが15%ほど入っている。かなりキめの細かいパウダーが特徴



### 盒馬 醇味辣椒碎

3.9元/30g

ブレンド 不明  
ブレンドされている香辛料は表示されておらずわからないが、ほぼ乾燥させたトウガラシを使用している模様。



### 六婆 辣椒面

11.7元/100g

ブレンド トウガラシ、クミン、花椒、フェンネル、鶏ガラ調味料、ゴマ、油、塩ほか  
四川省発のチリパウダー。たくさんのスパイスが使われており香り高い



## 評価タイム

### 肉部門



盒馬

### 芝麻辣椒面

辛さはあまり感じなかったが、ゴマの風味がほどよく効いており美味。



盒馬

### 醇味辣椒碎

ストレートな辛さ。辛味以外の風味がないのでマイチ物足りない



六婆

### 辣椒面

やはり肉にはクミン! 数種のスパイスが肉の風味を際立たせる

### 野菜部門



盒馬

### 芝麻辣椒面

予想に反して激辛! 細かいパウダーに水分が染み込み辛さ倍増か



盒馬

### 醇味辣椒碎

赤い見た目がキレイ。キュウリの味とつかず離れずの関係性



六婆

### 辣椒面

口に入れた瞬間の複雑な味がクセになる。もはやチリパウダーが主役

### 白米部門



盒馬

### 芝麻辣椒面

ゴマがよく効いていておいしい! 炒飯に加えるとウマさ倍増の予感あり



盒馬

### 醇味辣椒碎

ふりかけみたいなパリパリ感。味噌系と混ぜたらおいしそう



六婆

### 辣椒面

クミンがくどい感じになってしまい、残念。炭水化物とは合わないかも