

甘くて、辛くて、旨い

珍王

— CHINTAMA —

食彩に甘辛旨の贅沢を

— 商品紹介 —



はじめまして、**珍玉**（ちんたま）です！

ブランドコンセプト

食彩に甘辛旨の贅沢を

いつもの料理が、ひとさじで特別な一品に。

珍玉は、日常の食卓に「甘辛旨」という新しい価値をお届けします。

誕生のきっかけ

カップラーメンの味に飽きたある日、「何かひと味足したい」と思い、冷蔵庫にあった調味料をいくつか混ぜてみたのがすべての始まりでした。

そこから、理想の“味変”を追い求めて試行錯誤の日々がスタート。

気づけば、ラーメンだけでなく、ご飯やお肉、野菜にも合う

唯一無二の旨辛調味料が完成しました。

開発ストーリー

開発者は、普段はプログラマー。

数字やロジックに向き合う日々の中で培った「検証力」と「改善力」を武器に、何十回、何百回とレシピを微調整。まるでコードを最適化するように、少しの違いを見極め、理想のバランスを追求しました。

試す → 比べる → 改善する。その繰り返しで、珍玉を生み出しました。



甘・辛・旨の黄金比へのこだわり

甘さ・辛さ・旨味。この三つの要素が絶妙に調和したとき、料理は驚くほど奥深く、美味しくなります。

珍玉は、その黄金比を何度も調整し、誰が使っても「美味しい！」と感じる味わいに仕上げました。一粒に、計算された美味しさが詰まっています。



大切にしていること

派手さや特別な素材に頼るのではなく、「毎日の食卓に寄り添えること」を何よりも大切にしています。どんな料理にも合い、家族みんなで楽しめる味。それが、珍玉のこだわりです。



珍玉の想い

忙しい日々の中でも、食事は心を満たしてくれる大切な時間。珍玉が、そんな日常のひとつときに小さな贅沢をプラスし、「今日のごはん、ちょっと幸せだったな」と思える瞬間を増やしたい。それが、私たち珍玉の願いです。

— 選べる3つの美味しさ —

商品ラインナップ

お好みに合わせて選べる3つの味わいをご用意しました。

中辛

バランスのとれた定番の味わい



甘さ・辛さ・旨味のバランスが絶妙な、
珍玉のスタンダード。
どんな料理にも合わせやすく、
迷ったらまずはこれ！

おすすめの使い方

ご飯・炒め物・パスタ・餃子など
幅広く万能に活躍！

甘口

まるで辛みのない、やさしい甘み



辛味成分を使用せず、
パプリカのkokある甘みで仕上げました。
辛さが苦手な方やお子さま向けの一品です。

おすすめの使い方

卵かけご飯・サラダ・冷奴・
チーズとの相性も抜群！

辛口

しっかり辛く、刺激的な旨さ



後引く辛さがクセになる、
刺激を求める方におすすめの一品。
ピリッと効いた辛味が料理を引き締めます。

おすすめの使い方

ラーメン・鍋・焼肉・麻婆料理など
辛さをプラスしたい時に！

珍玉の商品特徴

厳選素材だけで作り上げた、 唯一無二の万能調味料

にんにくのコク、唐辛子の辛み、醤油の深み、はちみつのまろやかさ。

厳選した4つの素材だけで作り上げた、

奥行きのある味わいが特徴です。

ごはんのお供にはもちろん、さまざまな料理の美味しさを引き立てます。



こだわりの4つの素材



にんにく

コク深い旨みと
豊かな香り

×



唐辛子

ほどよい辛みが
味わいを引き締める

×



醤油

深い旨みと
まろやかな風味

×



はちみつ

自然な甘みと
まろやかさ

無添加

保存料・着色料・化学調味料などの
添加物は一切使用しておりません。

素材本来の美味しさをそのままお届けします。



常温で
1年保存可能

未開封で常温保存が可能。
賞味期限は製造日から1年間なので、
ストックにも最適です。

毎日の食卓に、贅沢なひとさじを。

—— 珍玉の使用例 ——

いつもの料理にひとさじで、
旨みとコクがぐっと広がる。

和・洋・中、さまざまな料理と相性抜群。
食卓の味をワンランクアップさせます。



ラーメン

スープに溶かすだけで、
コクと深みがアップ。



ちゃんぽん

野菜や肉の旨みを引き立てる、
コク深い味わいに。



うどん

シンプルな出汁にもよく合い、
味にアクセントをプラス。



餃子

つけダレに加えて、
ピリッと旨辛ダレに。



焼肉

お肉の旨みを引き立てる、
やみつきの味わいに。

商品仕様・基本情報

PRODUCT SPECIFICATIONS

◆ 商品情報

ブランド名	珍玉
商品区分	スパイス調味料
内容量	60g
総重量	147g
生産国	日本
保存区分	常温
商品サイズ	5.3cm × 5.3cm × 5.3cm
ケース入数	20個
賞味期限	製造日より12ヶ月

◆ 分類情報

取扱品目	加工食品
JICFS分類	香辛料（からし・わさび以外）
GPCコード	10006214

◆ 商品コード一覧

商品	自社コード	GTIN
甘口	cp002	4595057730025
中辛	cp001	4595057730018
辛口	cp003	4595057730032

◆ 事業者情報

事業者名	珍玉
GS1事業者コード	4595057730

原材料・栄養成分

◆ 原材料（全商品共通：にんにく粉末（国内製造）、醤油（大豆・小麦を含む）、蜂蜜を使用）

商品	原材料
甘口	にんにく粉末（国内製造）、醤油（大豆・小麦を含む）、パプリカ粉末、蜂蜜
中辛	にんにく粉末（国内製造）、醤油（大豆・小麦を含む）、唐辛子粉末、蜂蜜
辛口	にんにく粉末（国内製造）、醤油（大豆・小麦を含む）、唐辛子粉末、蜂蜜

◆ 栄養成分表示（1瓶 60g当たり）

商品	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
甘口	165.1 kcal	7.4 g	1.3 g	30.9 g	2.9 g
中辛	168.1 kcal	7.4 g	1.1 g	32 g	2.9 g
辛口	170.2 kcal	7.5 g	1.7 g	31.2 g	2.9 g

賞味期限：製造日より12ヶ月

保存区分：常温

◆ アレルゲン情報

アレルゲン	
	
大豆	小麦

◆ 保存方法

	直射日光を避け常温保存
	開封後は4℃以下で保存

◆ 注意事項

	1歳未満の乳児には与えないでください。
---	---------------------

日本生まれの “クセになる味”を、 世界の食卓へ。

珍玉は、東南アジアを中心に海外へ広がっています。



海外で評価される 4つの理由

① 万能調味料



ラーメン・焼肉・餃子・炒飯
など、幅広い料理に使える
万能調味料です。

② 保存性



常温で12ヶ月保存可能。
輸出や海外流通にも
適しています。

③ シンプル素材



にんにく・唐辛子・醤油・はちみつ
シンプルな素材だけで作られた、
安心の味わいです。

④ 日本品質



日本国内で製造。
徹底した品質管理で、
安定した美味しさをお届けします。

海外取引・OEMにも対応



小売向け



飲食店向け



輸出向け



業務用相談
可能

ご要望に合わせた数量・仕様で
柔軟に対応いたします。

日本の旨み文化を、世界の食卓へ。

珍玉は、これからも世界中の人々に愛される味づくりを目指してまいります。

— お取り扱い・ご提案について —

珍玉は、さまざまなシーンでご活用いただける万能調味料です。

小売・飲食・海外市場まで、幅広いニーズにお応えします。

対応可能な取引形態

小売販売	飲食店導入	海外販売	OEM対応	業務用取引	ギフト・ノベルティ
					
スーパー・百貨店・ 専門店など 小売向けに ご提案します。	ラーメン店・焼肉店・ 居酒屋・中華料理店 など、さまざまな 飲食店でご利用 いただけます。	東南アジアを中心に 海外への輸出・ 現地販売も 対応可能です。	オリジナル商品開発・ ラベル制作など OEM生産のご相談も 承ります。	大容量・業務用など、 用途に合わせた 仕様・数量で ご提案します。	贈答用・イベント・ ノベルティなど ご要望に合わせた ご提案が可能です。

ご要望に合わせた商品仕様・数量・納期で柔軟に対応いたします。

まずはお気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ先



メールアドレス

mail@chintama.jp



公式サイト

<https://chintama.jp>



公式Instagram

@chintama99

CHINTAMA