

“辛×酸”は舐めるより“食べたい” アジアンムーチョ トムヤムクン アラビアンムーチョ ハリッサ・ビーフ “カラすっぱい”世界の刺激を新展開

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、1984年の発売より30年以上の歴史を重ねる「カラムーチョ」、1993年の発売より25年以上に亘り支持される「すっぱムーチョ」をあわせ「ムーチョ」ブランドの新展開として「アジアンムーチョ トムヤムクン」、「アラビアンムーチョ ハリッサ・ビーフ」を2018年8月20日(月)より全国コンビニエンスストア、2018年8月27日(月)より全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



昨今のアジア・エスニック料理に対する興味・関心の高まりを受けて、アジア・エスニックならではの辛味と酸味が組み合わせられた新しい刺激を持った料理に注目が集まりつつあります。

“辛くておいしい”「カラムーチョ」と“酸っぱくておいしい”「すっぱムーチョ」という辛味・酸味の両代表ブランドを持つ湖池屋として、アジア・エスニックの辛味×酸味を表現した新しい「ムーチョ」ブランドの新商品の開発に取り組み、魅惑的な辛酸っぱい味わいで高い人気を誇るタイの定番料理“トムヤムクン”をイメージした「アジアンムーチョ トムヤムクン」、クセになる辛酸っぱい味わいでファン急増中の地中海の定番調味料“ハリッサ”をイメージした「アラビアンムーチョ ハリッサ・ビーフ」を開発しました。

「カラムーチョ」と「すっぱムーチョ」をあわせた新しい「ムーチョ」ブランドならではの“カラすっぱくておいしい”味わいをぜひお試しください。

■アジアンムーチョ トムヤムクン

トムヤムクンはタイ料理を代表する辛くて酸っぱいスープです。エビの旨みに 6 種類のスパイス&ハーブがきいた(赤唐辛子、レモングラス、こぶみかんの葉、コリアンダー、ジンジャー、セロリシード)魅惑的な辛酸っぱい味わいを表現しています。

■アラビアンムーチョ ハリッサ・ビーフ

ハリッサは辛くてほんのり酸っぱい地中海地方定番の調味料です。ビーフの旨みに唐辛子とビネガー、さらにクミンの香りが特徴的なクセになる辛酸っぱい味わいを表現しています。

【商品概要】

商品名：「アジアンムーチョ トムヤムクン」

「アラビアンムーチョ ハリッサ・ビーフ」

価格：オープン価格

内容量：55g

発売日・販売先

2018年8月20日(月)・全国コンビニエンスストア

2018年8月27日(月)・全国スーパーマーケット等、一般チャネル

【読者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 お客様センター

Tel.0120-941-751

受付：月～金 9：00～17：00

(祝日除く)

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報課：小幡／村上

Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. pr@koike-ya.com