

2018年8月21日

## ヒー！ あの“辛味系ポテトスナック”が鍋スープに

『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 中辛』

『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 辛口』新発売

## 辛さの中にコクとうまみのコラボレーション

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤 章）は、辛味スナックの代表ブランド「カラムーチョ」において、株式会社ダイショー（本社：墨田区／取締役社長 COO：阿部 孝博）とコラボレーションを実施し、湖池屋が監修した『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 中辛』と『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 辛口』が秋冬の新製品として9月3日（月）より株式会社ダイショーから発売されます。

湖池屋の「カラムーチョ」は、辛味系スナックのパイオニア的存在として1984年発売以来、親しまれてきたロングセラー商品です。ダイショーでは、「カラムーチョ」を食べて育った世代をメインターゲットに、これまでにない辛味系鍋を提案することで鍋スープのバリエーションの充実を図るとともに、鍋つゆ市場でのシェア拡大を目指します。

『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味』は、人気ポテトスナック「カラムーチョ」のフレーバーを再現し、さらに鍋スープに欠かせないコクとうまみを持たせた“辛くておいしい鍋スープ”です。チキン・ガーリック・オニオンのうまみとチリ（唐辛子）を効かせたスープは、コク・うまみと辛味が溶け合い絶妙な味わいです。お好みの辛さが選べるよう、「中辛」と「辛口」の2種類を用意しました。

マイルドな辛さの「中辛」は、豚うす切り肉、白菜、長ネギ、ニラ、シメジに加え、「カラムーチョ」をイメージした細切りジャガイモなどの具材に合う味です。ジャガイモの甘みに、うま辛いスープがよく絡み、食が進みます。鍋あとは、トマト、チーズ、ご飯で作る「トマトチーズブリゾット」がおすすめです。さらに「カラムーチョ」をトッピングすれば一風変わった食感が楽しめます。

辛さを追求した「辛口」は、鶏もも肉、白菜、長ネギ、ニラ、豆腐に、「カラムーチョ」風に刻んだ細切りジャガイモなどの具材と相性が良く、辛味好きの方も満足の味です。鍋あとスープで中華麺を煮込み、卵黄、刻みネギ、刻みのりをトッピングした「辛口ネギ玉ませそば」は逸品です。「カラムーチョ」を散らせば、新たな味が発見できます。

【製品仕様】

製品名：コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ  
ホットチリ味 中辛

容量：580g

希望小売価格（税込）：248円／本体価格 230円

販路：量販店などの食品コーナー

発売日：2018年9月3日

発売地区：全国

製品特徴：

チキン・ガーリック・オニオンのうまみとコクに、チリ（唐辛子）をほどよく効かせた中辛の鍋スープです。

※辛さの目安：3/5段階



【製品仕様】

製品名：コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ  
ホットチリ味 辛口

容量：580g

希望小売価格（税込）：248円／本体価格 230円

販路：量販店などの食品コーナー

発売日：2018年9月3日

発売地区：全国

製品特徴：

チキン・ガーリック・オニオンのうまみとコクに、チリ（唐辛子）を強めに効かせた辛口の鍋スープです。

※辛さの目安：5/5段階



■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先

株式会社ダイショー 広報室 TEL 092-611-9340 FAX 092-611-8288

〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17 メールアドレス:hiroyuki\_horiwaki@daisho.co.jp

■ 読者からのお問い合わせ先

株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120-092860 <http://www.daisho.co.jp>

■ カラムーチョに関するお問い合わせ先（報道関係）

株式会社湖池屋 広報課 村上/小幡 TEL 03-3979-2112 FAX 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7 メールアドレス:pr@koike-ya.com