

2020年12月28日

## 年末年始は「カラムーチョ」で ゆっくりじんわりHOT (ほっと) しよう！ 冬のHOTカラムーチョ 海鮮辛味噌味／和牛生姜白湯味

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、2020年11月に、辛味・酸味スナックのパイオニアである「カラムーチョ」「すっぱムーチョ」を、新時代を元気にするスナックとして進化させ、リニューアル発売しましたが、今年の年末年始を「カラムーチョ」でおいしく温まれる新商品として、「冬のHOTカラムーチョ 海鮮辛味噌味」「冬のHOTカラムーチョ 和牛生姜白湯味」を、2020年12月28日(月)より全国コンビニエンスストア、2021年1月18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。



「冬のHOTカラムーチョ」は、寒いときに辛いものを食べて温まりたいというニーズに、辛味スナックとして定評のある「カラムーチョ」でお応えした冬限定の「カラムーチョ」です。

「カラムーチョ」は“ストレス解消”や“気分を上げる”ためにお召し上がりになる方も多く、「冬のHOTカラムーチョ」は年末年始をお家でのおんびり過ごす方々の“気分転換”としてもおすすめです。

今回は、ただ辛いだけでなく、おいしく食べてじんわり温まっていたきたいとの思いから、唐辛子を焙煎する、生姜を燻製するといったひと手間を加えました。海鮮のコクや和牛の旨味をきかせ、「辛味噌鍋」と「白湯スープ」をイメージした濃厚で奥深い味わいに仕上げています。

パッケージデザインは、冬らしい雪の結晶と、じんわりと発熱するような「冬のHOT」のロゴ、熱々の鍋のシズルを用いて、見た目からも体が温まるように表現しています。

年末年始は「冬のHOTカラムーチョ」を食べながら、ほっと(HOT)一息ついて、心も体も温かくお過ごしください。

#### ■「冬のHOTカラムーチョ 海鮮辛味噌味」

焙煎唐辛子の香ばしさと、後引く辛味、海鮮の旨みと濃厚な味噌でコク深い味わい。  
カプサイシン入り。

#### ■「冬のHOTカラムーチョ 和牛生姜白湯味」

燻製生姜の香ばしさと、すっきりとした辛味、ジューシーな和牛の旨みが織りなす深い味わい。  
ショウガオール入り。

#### 【商品概要】

■商品名：「冬のHOTカラムーチョ 海鮮辛味噌味」

「冬のHOTカラムーチョ 和牛生姜白湯味」

■内容量：100g

■価格：オープン価格

■発売日／販売先：2020年12月28日(月)／全国コンビニエンスストア、  
湖池屋オンラインショップ (URL) <https://shop.koikeya.co.jp/>  
2021年1月18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 10：00～16：00

(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/阿部/村上

Tel. 080-3582-2708 Fax. 03-3979-2156

〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7

E-mail. [pr@koike-ya.com](mailto:pr@koike-ya.com)