

沖縄の激辛唐辛子「アカハチ」使用 『スティックカラムーチョ アカハチチリ味』 2011 年最強の辛さ 新発売！

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、新種の沖縄の激辛唐辛子「アカハチ」を使用した『スティックカラムーチョ アカハチチリ味』を 2011 年 8 月 1 日（月）から全国コンビニエンスストア限定で発売します。

猛暑が続く今年の夏に、当社は辛味系スナックを代表するブランドである「カラムーチョ」を夏の重点商品として強化しています。

今回、沖縄の激辛唐辛子「アカハチ」と、「沖縄の塩 シママース」を使用した 2011 年最強の辛さを持つ「カラムーチョ」を提案します。



【製品特徴】

- 「カラムーチョ」は、1984 年発売の **ロングセラーブランド** です。
- **国内産じゃがいもを 100%使用** しています。
- 「アカハチ」唐辛子は 2007 年に完成した新種の激辛唐辛子で、石垣島で栽培されています。
- ガーリックやオニオンの旨みが特徴のホットチリ味に対し、**唐辛子と塩のシンプルで新しい辛さ！**
- パッケージには沖縄ならではのシーサーをポップにレイアウト。アカハチが沖縄にちなんだ製品であることを分かりやすく演出します。

【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】

株式会社フレンテ 広報部：田村/佐佐木
Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7
E-mail. pr@frente.co.jp

＜アカハチ：名前の由来＞

遠弥計赤蜂（オヤケアカハチ）は、約 500 年前の石垣島に君臨した英雄。「島の最強の男」と今でも賞賛されるほどの人物です。その強さを辛さで表現した唐辛子を「アカハチ」と名付けました。



オヤケアカハチ像（石垣島）

【製品概要】

- 製品名：「スティックカラムーチョ アカハチチリ味」
- 内容量：105g
- 価格：オープン価格
実勢参考価格 200 円前後（税込み）
- 発売日：2011 年 8 月 1 日（月）
- 販売先：全国コンビニエンスストア

【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】

株式会社フレンテ 広報部：田村/佐佐木
Tel.03-3979-2112 Fax. 03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7
E-mail. pr@frente.co.jp



〔コイケなおやつ通信〕毎月 500 名プレゼント実施中！
<http://koikeya.co.jp/oyatsu/>