

2012年11月28日

京都祇園味幸の赤くない七味“白七味”を使用
「カラムーチョ 厚切りヒー白七味」
～7つの素材が風味豊かで辛味のきいた味わいを表現～

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“カラムーチョ”ブランドの新製品として「カラムーチョ 厚切りヒー白七味」を2012年12月17日（月）から全国コンビニエンスで発売します。



■7つの素材からできている“白七味”

京都祇園味幸の赤くない七味“白七味”は、黄金一味、白胡麻、玉ねぎ粉末、ニンニク、昆布、生姜、みかんの皮の7つの素材からできています。

■厚切りポテトチップスとの相性抜群

昔から薬効として受け継がれている素材からできている“白七味”は、通常の七味とは違った独自の辛味、風味、香り、旨みを持っています。この“白七味”がじゃがいもの味を楽しめる厚切りのポテトチップスとあわせり、辛くておいしい“カラムーチョ 厚切りヒー白七味”になりました。

【製品概要】

- 製品名：「カラムーチョ 厚切りヒー白七味」
- 内容量：100g
- 価格：オープン価格
- 発売日：2012年12月17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】
株式会社湖池屋 広報課：小幡/山口
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