



2014年6月18日

ブランド初のノンフライポテトチップス 「カラムーチョZ」誕生

究極を意味する「Z」を冠した、油で揚げない「カラムーチョ」

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2014年4月の発売より好調の「ノンフライすっぱムーチョ」に続き、今年で発売30周年を迎える辛味スナックを代表する「カラムーチョ」ブランドから初のノンフライタイプ「カラムーチョZ」を2014年7月14日より全国コンビニエンスストアにて発売、2014年7月28日より全国スーパーマーケット等、一般チャンネルにて発売します。



辛味スナックの代表ブランドである「カラムーチョ」は、1984年9月の発売以来、“辛さ”と“おいしさ”の両立を追求し、幾多の進化を遂げながら30年に渡る歴史を刻んできました。この度、「カラムーチョ」ブランドが30周年を迎えることを機に“辛さ”と“おいしさ”に“健康”という要素を加えた「カラムーチョ」ブランド初のノンフライタイプ「カラムーチョZ」を開発しました。究極をイメージした「Z」を冠し、ノンフライでありながらも辛くておいしい「カラムーチョZ」は、1カップで“満足”と“安心”を実感していただける新製品です。

当社は日清食品グループと共同で開発した油で揚げないポテトチップス「ポテのん」を2013年7月に発売したことに続き、2014年4月には「ノンフライすっぱムーチョ」を発売、ノンフライスナック市場を牽引してきました。「カラムーチョZ」の発売を起点として、ノンフライスナック市場のより一層の活性化を図り、さらなる市場拡大を目指します。

製品特徴

- ・2014年9月に30周年を迎える「カラムーチョ」ブランド初のノンフライのポテトチップス
- ・油で揚げないのに「カラムーチョ」のおいしさそのまま
- ・“辛さ”と“おいしさ”に“渋み”を加え、深さを増した大人も楽しめる「ホットチリ味」
- ・“辛さ”と“おいしさ”に山椒やブラックペッパーで“キレ”と“コク”を加えた「ドライチリ味」
- ・“生じゃがこんがり製法”（特許 第5355738号/日清食品HD 特許取得）
- ・ノンフライならではのカリカリとした食感
- ・持ちやすく、温かみを感じられる新容器

製品概要

- 製品名 : 「カラムーチョZ ホットチリ味」
「カラムーチョZ ドライチリ味」
- 内容量 : 30g
- 価格 : オープン価格
- 発売日・販売先 : 2014年7月14日（月）・全国コンビニエンスストア
2014年7月28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/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

