

ムーチョ第三形態 旨味系ムーチョの進化形 すごくおいシー「シーフードムーチョ」 エビ・ホタテ・イカの魚介の旨味

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、辛味スナックのパイオニアである「カラムーチョ」が1984年の発売より35周年を迎えたことを記念して、「シームーチョ」を発売しましたが、より一層、魚介の旨味を感じられる旨味系の『ムーチョ』として、あっさりなのにやみつきになる味わいを実現した「シーフードムーチョ 海鮮うま塩」を2020年3月2日(月)全国コンビニエンスストア、2020年3月9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。



「カラムーチョ」の辛味、「すっぱムーチョ」の酸味とは異なる、新領域である“旨味”を開拓するべく2019年8月に「シームーチョ」を発売しましたが、より一層、魚介の旨味を感じられる旨味系の『ムーチョ』として進化させるため、“エビ・ホタテ・イカ”という魚介の旨味にかつおの旨味を加え、魚介を煮込んで旨味を引き出したスープを思わせる、あっさりなのにやみつきになる味わいを実現した「シーフードムーチョ 海鮮うま塩」を開発しました。

魚介の旨味にこだわり、あっさりなのにやみつきになる、すごくおいシー「シーフードムーチョ 海鮮うま塩」がお届けする毎日でも食べたくなる味わいをぜひ、お楽しみください。

【商品概要】

- 商品名・内容量：「シーフードムーチョ 海鮮うま塩」・55g
- 価格：オープン価格
- 発売日・販売先：2020年3月2日(月)・全国コンビニエンスストア先行
：2020年3月9日(月)・一部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/阿部
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