

暑い夏にも容赦ない“鬼の辛旨”

鬼カラムーチョ

極みの辛味噌 新発売！

鬼に金棒なパワーアップを遂げ、再び現る！

株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：佐藤章）は、“辛くておいしいポテトチップス”の代表的なブランドである「カラムーチョ」から、新商品「鬼カラムーチョ 極みの辛味噌」を2022年8月8日（月）より全国・全チャネルにて発売します。



「カラムーチョ」は1984年の発売以来、「カラムーチョ」ならではの“辛さとおいしさ”で多くのお客様よりご支持をいただいています。2020年11月のリニューアルを機に、「カラムーチョ」ブランドは「辛旨」スナックへのさらなる進化を図るべく、今までにない“辛さとおいしさ”からくる“現代の若者が熱狂する気分転換スナック”をコンセプトに、今なおブランドの拡大を続けています。

鬼カラムーチョは、肉と味噌の旨みがあふれる「強刺激系スナック」として昨年1月に期間限定で発売し、通常のカラムーチョでは味わえない、その強烈な「辛旨」を多くのお客様からご好評いただきました。

今回発売する「鬼カラムーチョ 極みの辛味噌」は、新たに「九州産唐辛子（ハバネロ・レッドサビナ）」を使用することで、辛さも旨さもさらにパワーアップ。九州の唐辛子メーカー「辛蔵」が作る唐辛子“ハバネロ・レッドサビナ”は、フルーティーで強めな香りと強烈なあと引く辛さが特徴であり、肉の旨みと組み合わせることで、ワンランク上の「辛旨」が誕生しました。九州産の“ハバネロ・レッドサビナ”の豊かな香り・燃え上がる辛さと、肉味噌のボディ感あふれる旨みが、厚切りVカットチップスの食べ応えともマッチした、まさに「極みの辛味噌」です。

昨今の様々な制限や、暑い日々で積み重なった疲れを発散し、食べれば気分転換ができるようなさらに進化した「強刺激系スナック」に仕上げています。九州産唐辛子を使用し、日本ならではの「辛旨品質」を体現した鬼カラムーチョを、ぜひお楽しみください。

【商品概要】

■商品名／内容量：「鬼カラムーチョ 極みの辛味噌」／60g

■発売日／販売先：2022年8月8日（月）／全国・全チャンネル

湖池屋オンラインショップ（URL）<https://shop.koikeya.co.jp/>

■価格：オープン価格

■ブランドサイト（URL）：<https://mucho.koikeya.co.jp/>

●九州産の手作り唐辛子 「辛蔵」 ホームページ（URL）：<https://www.sinzo.jp/>

【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 広報部：伊藤/小幡

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