

掘りだそう、自然の力。

# Calbee NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年1月31日

カルビー株式会社

## 絶品かつぱえびせんファン×サントリー×カルビー共同開発！ ビール醸造家も認めた※1、「金麦〈糖質75%オフ〉」に合う共創品※2 『絶品かつぱえびせん 五島灘の塩と甘酢しょうが味』 2025年2月3日(月)から全国のコンビニエンスストアで先行発売

カルビー株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:江原 信)は、“やめられない、とまらない♪”でおなじみの「かつぱえびせん」より、「絶品かつぱえびせん」ファンコミュニティ絶品部とサントリー株式会社(以下、サントリー)と共同開発した、お酒のおつまみ向けとして素材の組み合わせにこだわった『絶品かつぱえびせん 五島灘の塩※3と甘酢しょうが味』を2025年2月3日(月)から全国のコンビニエンスストア先行で期間限定発売します。コンビニエンスストア以外の店舗では2025年2月17日(月)から期間限定発売します。2025年5月下旬終了予定。

※1:本品は金麦〈糖質75%オフ〉※2に合う大人の味としてサントリーと共同開発したものです。 \*「金麦」比

※2:「絶品かつぱえびせん」ファンコミュニティである絶品部「やめられない、とまらない」課(以下、絶品部)での新味共創プロジェクト企画品

※3:本品に使用している食塩のうち、五島灘の塩は50%です。

### 【発売経緯】

「絶品かつぱえびせん」シリーズは「お酒のおつまみ」のニーズに応える商品として、2020年4月より発売しました。“大きいサイズで堅めの食感に、濃いえびの味わい※4・こだわりの塩・塩で引き立つお酒が進む素材”を組み合わせ、えびの風味をおいしく楽しめます。これまで「浜御塩とわさび味」や「瀬戸の塩と帆立貝柱味」などを発売しており、お客様の特別な「お酒の時間」を充実させる“家飲み向けの「かつぱえびせん」シリーズ”として、大変ご好評をいただいています。

共創商品の第二弾となる今回は、サントリー「金麦〈糖質75%オフ〉」に合う商品として、絶品部とサントリーとカルビーで共同開発しました。まずは、絶品部内で味を募集。集まった47案からサントリーのビール醸造家(以下、醸造家)と絶品部で3案まで味わいの絞り込みを実施。試食会で絶品部と醸造家で決戦投票し「五島灘の塩と甘酢しょうが味」に決定。パッケージデザインも投票で選びました。

『絶品かつぱえびせん 五島灘の塩と甘酢しょうが味』は、こだわりの塩として、海の恵みである「にがり」をほどよく含んだカドのないまろやかな深い味わいが特徴の“五島灘の塩”を使用。塩で引き立つ素材として、お寿司屋さんのガリの味をイメージした甘酢しょうがの味わいを採用しました。飲みごたえがありながらも軽やかな味わいの「金麦〈糖質75%オフ〉」とも合うよう、しょうがの辛みはあえて控えめにし、世代を問わず好まれるベストな組み合わせを追求しました。お酒のおつまみとしてはもちろん、「かつぱえびせん」が好きな方に特に楽しんでいただきたい、今までにありそうでなかった共創品ならではの味わいです。

※4:当社「かつぱえびせん」との比較

### 【商品特長】

- 通常の「かつぱえびせん」よりも濃厚なえびの風味が感じられ、食べ応えのある大きく堅めの生地に、こだわりの塩と、塩で引き立つ素材を組み合わせた絶品の味わいです。上質でこだわりの「かつぱえびせん」が、特別な「お酒の時間」をより一層充実させます。
- 『絶品かつぱえびせん 五島灘の塩と甘酢しょうが味』は、こだわりの塩「五島灘の塩」と、塩で引き立つ「甘酢しょうが」を組み合わせた絶品の味わいです。お寿司屋さんのガリの味をイメージした今までにありそうでなかった、お酒がすすむ商品に仕上げました。
- パッケージは、ファンとの共創や醸造家が認めた味ということが一目でわかるようアイコンを配置。味がイメージしやすいよう、甘酢しょうがと塩の写真を上部に大きく表示し、素材へのこだわりと黒で引き締めた大人の上質感を演出しました。



### 共同企画!

金麦〈糖質75%オフ〉※1に合う絶品かつぱえびせんの味を開発しました! ストップ!20歳未満飲酒、飲酒運転 \*「金麦」比

絶品部コミュニティ内で味を募集

サントリービール醸造家と味わいの絞り込み

共創プロジェクト試食会でファン&サントリービール醸造家の投票

五島灘の塩※1と甘酢しょうが味に決定

サントリービール醸造家のコメント  
甘酢ぱい爽やかな生姜の風味が、金麦のオフのスッキリとした味わいと相性がよく、絶品の味に仕上がりました!

▲パッケージの一部抜粋



▲共創アイコン

### 【醸造家のコメント】

甘酸っぱい爽やかなしょうがの風味が、「金麦〈糖質 75%オフ〉」と相性がよく、絶品の味に仕上がりました！ぜひ、ご自宅で「金麦〈糖質 75%オフ〉」とともに楽しみいただきたいです。

### 【絶品部「やめられない、とまらない」課について】

2022年6月に開設した「絶品かっぱえびせん」のファンコミュニティで、2024年9月に1000名を突破。2024年12月末には1,085名の登録者数です。お酒と「絶品かっぱえびせん」をこよなく愛するファンが集う場所として、カルビーからの商品情報発信だけではなく、ファンの方からの食べた感想やペアリングにおすすめなお酒の紹介、#絶品見つけた！の報告など、ファン同士がつながり合い、情報交換できます。決して大きなコミュニティではないですが、狭く深く、ファン同士のつながりが濃い、熱い想いの「絶品かっぱえびせん」好きが集まっています。



※絶品部「やめられない、とまらない」課は、コミュニティサクセスプラットフォーム Commune 内で運用されています

### 【商品概要】

商品名	絶品かっぱえびせん 五島灘の塩と甘酢しょうが味
内容量/価格	60g/オープン(想定価格 税込み 170円前後)
発売日/ 販売エリア	2025年2月3日(月)/全国のコンビニエンスストア 2025年2月17日(月)/全国のコンビニエンスストア以外の店舗 ※実際の発売日は販売店によって多少遅れる場合がございます。 ※店舗によっては、お取扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。
商品情報等	「絶品かっぱえびせん」公式ウェブサイト <a href="https://www.calbee.co.jp/kappaebisen/zeppin/">https://www.calbee.co.jp/kappaebisen/zeppin/</a> 絶品部「やめられない、とまらない」課 <a href="https://zeppinbu.jp/">https://zeppinbu.jp/</a> 「かっぱえびせん」公式Xアカウント <a href="https://twitter.com/CalbeeKappaCP">https://twitter.com/CalbeeKappaCP</a> 「かっぱえびせん」ができるまで動画 <a href="https://www.calbee.co.jp/kappaebisen/factory/">https://www.calbee.co.jp/kappaebisen/factory/</a>

### 【サントリー金麦について】

商品名：金麦〈糖質 75%オフ〉

内容量：350ml・500ml

価格：オープン

販売エリア：全国

商品情報：「金麦〈糖質 75%オフ〉」ウェブサイト

[https://www.suntory.co.jp/beer/kinmugi/kinmugioff-gold\\_prize/](https://www.suntory.co.jp/beer/kinmugi/kinmugioff-gold_prize/)

本件に関するお問い合わせ先

カルビー株式会社 コーポレートコミュニケーション本部 グループ広報部 社外広報課 担当：町田・榎引  
TEL：03-5220-6226 FAX：03-5220-6298 Eメールアドレス：press@calbee.co.jp