

掘りだそう、自然の力。

Calbee NEWS RELEASE



報道関係各位

2025 年 11 月 12 日
カルビー株式会社

**「紅天使の焼き芋フライ」の新メニューが登場！
発酵バターの芳醇な香りが楽しめる“贅沢な焼き芋スイーツ”
『紅天使の焼き芋フライ 発酵バター味』
2025 年 11 月 12 日（水）より新発売**

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、2024 年度より、グループ会社でさつまいもの加工卸売事業を手掛けるカルビーかいつかスイートポテト株式会社（本社：茨城県かすみがうら市、代表取締役社長：安藤 國行）の商品を取り扱う熟成焼き芋専門店「蔵出し焼き芋かいつか」の運営を担っています。

「蔵出し焼き芋かいつか」ではさつまいもの新しいおいしさを発見していただくことをテーマにカフェで様々なメニューを提供しています。

このたび、カフェメニュー展開店で人気の定番メニューで「紅天使」の焼き芋を使用した「紅天使の焼き芋フライ」シリーズから、『紅天使の焼き芋フライ 発酵バター味』を 2025 年 11 月 12 日（水）より、かすみがうら本店、流山おおたかの森店で新発売いたします。



▲『紅天使の焼き芋フライ 発酵バター味』

【開発経緯】

「紅天使の焼き芋フライ」は、濃厚な甘みと“皮はパリッ、中はねっとり”とした独特の食感を持つ、カルビーかいつかスイートポテトを代表するオリジナルさつまいもブランド「紅天使」を使用した人気の商品です。今回、新しい味わいを開発するにあたり、焼き芋本来の甘みや香ばしさをさらに引き立てる素材を検討しました。その中で注目したのが「発酵バター」です。発酵バターには様々な種類がありますが、試作を重ねた結果、すっきりとしたさわやかな後味の発酵バターが「紅天使」の濃厚な甘みと絶妙に調和することが分かり、今回の新商品として採用することにしました。

『紅天使の焼き芋フライ 発酵バター味』は、「紅天使」の自然な甘みを引き立てつつ、発酵バター特有のさわやかな後味を存分に楽しめる一品です。

【商品特長】

- 『紅天使の焼き芋フライ 発酵バター味』は、焼き芋の自然な甘さと発酵バターの芳醇な香りとコクが調和した、贅沢な味わいが楽しめる商品です。
- ひとくち食べると、口の中で甘く香ばしい風味が広がり、後味に残るほのかな塩味の絶妙なバランスが堪能できます。
- 素材の魅力を最大限にいかしながら、まるでスイーツのような満足感を楽しめる「焼き芋フライ」に仕上げました。「紅天使」が持つ“ねっとりとした甘み”に、「発酵バター」のリッチな香りが重なることで、深い余韻を感じていただける商品です。

【商品概要】

商品名	『紅天使の焼き芋フライ 発酵バター味』		
価格	通常サイズ 600 円(税込み) ミニサイズ 380 円(税込み)		
発売日	2025 年 11 月 12 日(水)		
販売店舗	「蔵出し焼き芋かいつか」 かすみがうら本店、流山おおたかの森店  ▲「蔵出し焼き芋かいつか」かすみがうら本店 ▲「蔵出し焼き芋かいつか」流山おおたかの森店		
店舗情報	「蔵出し焼き芋かいつか」 http://www.kuradashi-yakiimo.com/shop/		

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 グループ広報課 担当：伊藤・櫛引
電話：03-5220-6226 Eメールアドレス：press@calbee.co.jp