

報道関係者 各位

2024年11月26日(火)
日本緑茶センター株式会社

『クレイジーソルト』×ホクトコラボが2年ぶりに帰ってきた！ うま味たっぷりのきのこの魅力を引き出す『クレイジーソルト』の 試食販売を期間限定で実施



「クレイジーソルト」、「ポンパドール」ハーブティー、「茶語 (Cha Yū)」、「ティーブティック」を手がける日本緑茶センター株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:北島大太郎)は、期間限定で『クレイジーソルト』とホクト株式会社のきのこ商品の試食販売を首都圏・東北の一部小売店で実施いたします。

■試食販売詳細

期間:2024年11月~12月

場所:首都圏・東北エリアの一部小売店

内容:きのこの『クレイジーソルト』『クレイジーガーリック』炒めなど試食販売を実施



※一部店舗にて、ホクトのきのこ商品の近くに「クレイジーソルト」シリーズを陳列しています

※右画は陳列商品の例です ※期間中、毎日実施ではございません



■コラボレーション経緯と目的

『クレイジーソルト』は肉や魚で使用する人が多く、きのこも相性が良いことを消費者へ訴求したいと考えていました。一方、ホクト側も新しい切り口のきのこレシピを消費者へ提案したいと考えており、両者の思いが合致、気温が下がり体調管理が難しくなるこの時期に栄養もうま味も豊富なきのこのコラボに至りました。2022年に実施したホクトとの関連陳列販売は、コロナ明けで試食販売ができないにも関わらず『クレイジーソルト』販売数が**前年比約160%と高い結果に**。今回のコラボレーションでは『クレイジーソルト』ときのこの組み合わせがもつ可能性に注目し、家庭の料理をより簡単に楽しめるアイデア提供を目指しています。

■省エネレシピには一振りでシェフの味『クレイジーソルト』

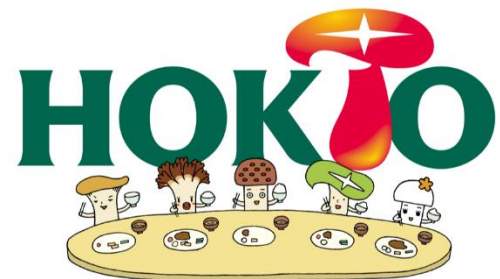
省エネレシピとは、エネルギーの使用を抑えることができるレシピのことです。お金の節約だけでなく時短で作ることができるので、忙しい現代人にはぴったりのレシピです。

『クレイジーソルト』は一振りでシェフの味を作ることができる万能調味料なので、省エネレシピにうってつけ。6種類のハーブやスパイスをブレンドしているので、お肉や魚料理、卵、野菜、きのこなどのどんな素材にも馴染みます。



■ホクト株式会社

ホクト株式会社は1964年に設立され、現在では国内最大手のきのこ総合企業としてきのこの魅力を広めています。菌食材の王様である「きのこ」を積極的に食事に取り入れて、健康な毎日を目指す生活習慣「菌活」を2013年より提唱。食物繊維が豊富で腸の働きを整える、またビタミン・ミネラルが豊富なきのこで豊かな食生活と笑顔の輪を広げることを目指しています。



© 2002 HOKUTO/H/T

【会社概要】

会社名：日本緑茶センター株式会社

代表者：代表取締役社長 北島 大太郎

本社所在地：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 24-4 東武富士ビル

日本緑茶センター株式会社公式サイト：<https://www.jp-greentea.co.jp>

日本緑茶センター株式会社公式 X：@JGT_1969

クレイジーソルト公式 X：@krazysalt_JP

【報道関係の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 広報担当：野際

TEL 03-5728-6800

メール pr_info@jp-greentea.co.jp

【一般の方のお問い合わせ】

日本緑茶センター株式会社 お客様相談室

TEL 0120-821-561(平日 9-17 時受付)