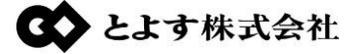


Press Release

報道各位



関西発！伝統の七味と進化系柿の種の美味しいハーモニー

『チーズ in かきたね 京都七味家本舗の七味味』

期間限定発売

とよす株式会社（本社：大阪府池田市 社長：眞田 昌彦）は、百貨店を中心に展開しているブランド「かきたねキッチン」において、『チーズ in かきたね 京都七味家本舗の七味味』を2024年9月4日(水)から期間限定で発売いたします。



■ 伝統の七味とチーズ in かきたね 意外なコラボが実現

京都七味家本舗（しちみやほんぼ）は、江戸時代の1655年[明暦年間]より、京都・清水寺参道で七味唐辛子を販売している老舗です。日本三大七味唐辛子の一つとして名高い、七味家の七味唐辛子は、山椒が効いた辛さ控えめな味が特徴であり、一子相伝の秘伝のレシピで作られています。この伝統の七味が意外にも『チーズ in かきたね』との相性が抜群だったことから、関西発の和と洋のコラボレーション『チーズ in かきたね 京都七味家本舗の七味味』が誕生しました。伝統あるこだわりの七味を贅沢にまとったその味はまさに新感覚。未体験の美味しさをお届けいたします。

■ こだわりのポイント



京都七味家本舗の七味は、七つの薬味が相まったさわやかな風味と厳選された唐辛子の上品な辛さが特徴。七味とチーズの味わいを存分に楽しんでいただけるように、生地と七味の付着量のバランスに試行錯誤を重ねました。

口に入れた瞬間ふんわりと山椒、紫蘇、青海苔が香り、かむごとに黒胡麻、白胡麻、麻の実の香ばしさとチーズ味クリームがまろやかに広がって、後味は唐辛子の辛味が引き締めてくれます。和と洋の織りなす贅沢な一品をお楽しみください。

■ 京都七味家本舗について



京都七味家本舗は、360年以上の歴史を持ち、日本三大七味唐辛子のひとつとして知られる老舗です。江戸時代から続く秘伝のレシピに基づいて作られる七味唐辛子は、山椒が効いた辛さ控えめの味が特徴であり、観光客や地元の人々に愛されています。京都を訪れた際には、ぜひ一度訪れたい名店です。

URL : <https://www.shichimiya.co.jp/>

■ 商品概要

商品名	チーズ in かきたね 京都七味家本舗の七味味
発売日	2024年9月4日(水) ~2024年11月下旬
価格	864円(税込)
発売場所/発売チャンネル	かきたねキッチン 直営店 24店舗他 https://www.toyosu.co.jp/kakitaneKitchen/shopguide.html 公式オンラインショップ https://toyosu-shop.jp/

【本件に関するお問い合わせ先】

とよす(株)営業部 広報担当 〒563 - 0033 大阪府池田市住吉 1-3-11

TEL : 072 - 761 - 1212 e-mail : tys_public@toyosu.co.jp