

2018年8月21日

ヒー！ あの“辛味系ポテトスナック”が鍋スープに

『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 中辛』

『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 辛口』新発売

辛さの中にコクとうまみのコラボレーション

株式会社ダイヨー（本社：東京都墨田区 取締役社長 COO：阿部 孝博）は、株式会社湖池屋（本社：東京都板橋区 代表取締役社長：佐藤 章）とのコラボレーションにより、2018年秋冬の新製品として『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 中辛』と『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 辛口』を9月3日（月）より全国で発売します。

湖池屋の「カラムーチョ」は、辛味系スナックのパイオニア的存在として1984年発売以来、親しまれてきたロングセラー商品です。当社は、「カラムーチョ」を食べて育った世代をメインターゲットに、これまでにない辛味系鍋を提案することで鍋スープのバリエーションの充実を図るとともに、鍋つゆ市場でのシェア拡大を目指します。

『コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味』は、人気ポテトスナック「カラムーチョ」のフレーバーを再現し、さらに鍋スープに欠かせないコクとうまみを持たせた“辛くておいしい鍋スープ”です。チキン・ガーリック・オニオンのうまみとチリ（唐辛子）を効かせたスープは、コク・うまみと辛味が溶け合い絶妙な味わいです。お好みの辛さが選べるよう、「中辛」と「辛口」の2種類を用意しました。

マイルドな辛さの「中辛」は、豚うす切り肉、白菜、長ネギ、ニラ、シメジに加え、「カラムーチョ」をイメージした細切りジャガイモなどの具材に合う味です。ジャガイモの甘みに、うま辛いスープがよく絡み、食が進みます。鍋あとは、トマト、チーズ、ご飯で作る「トマトチーズリゾット」がおすすめです。さらに「カラムーチョ」をトッピングすれば一風変わった食感が楽しめます。

辛さを追求した「辛口」は、鶏もも肉、白菜、長ネギ、ニラ、豆腐に、「カラムーチョ」風に刻んだ細切りジャガイモなどの具材と相性が良く、辛味好きの方も満足の味です。鍋あとスープで中華麺を煮込み、卵黄、刻みネギ、刻みのりをトッピングした「辛口ネギ玉ませそば」は逸品です。「カラムーチョ」を散らせば、新たな味が発見できます。



製品仕様	
製 品 名	コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 中辛
容 量	580 g
希望小売価格 (税込)	248 円 / 本体価格 230 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2018年9月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チキン・ガーリック・オニオンのうまみとコクに、チリ(唐辛子)をほどよく効かせた中辛の鍋スープです。 ※辛さの目安：3/5 段階



製品仕様	
製 品 名	コイケヤ監修 カラムーチョ鍋スープ ホットチリ味 辛口
容 量	580g
希望小売価格 (税込)	248 円 / 本体価格 230 円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2018年9月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	チキン・ガーリック・オニオンのうまみとコクに、チリ(唐辛子)を強めに効かせた辛口の鍋スープです。 ※辛さの目安：5/5 段階

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先

株式会社ダイショー 広報室 TEL 092-611-9340 FAX 092-611-8288  
〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17 メールアドレス: hiroyuki\_horiwaki@daisho.co.jp

■ 読者からのお問い合わせ先

株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120-092860 <http://www.daisho.co.jp>

■ カラムーチョに関するお問い合わせ先 (報道関係)

株式会社湖池屋 広報課 村上 / 小幡 TEL 03-3979-2112 FAX 03-3979-2156  
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7 メールアドレス: pr@koike-ya.com