

おつまみにも！激辛旨味のかりんとう「七味マヨかり」

浅草“やげん堀”の特別調合七味を使用、

2023年5月22日(月) 新発売

東京カリント株式会社(本社:東京都板橋区)は、浅草“やげん堀 七味唐辛子本舗”の特別調合七味唐がらしを使用した激辛旨味の新商品、「七味マヨかり」を2023年5月22日(月)に発売いたします。



1951年創立、かりんとうの市場占有率トップ(※1)の東京カリントの新商品「七味マヨかり」は、一般的なかりんとうのイメージを覆す新しいタイプのかりんとうです。1625年創業の老舗七味唐辛子店“やげん堀 七味唐辛子本舗”の特別調合の七味唐がらしを使用し、ピリッとした辛味とマヨネーズ風味のコクと旨みが特徴で一度食べ出したら止まらないあと引きかりんとうです。

研究と試作を重ね、刺激的な中にも旨みのある味わいを追求し斬新な一品ができあがりました。かりんとうのご利用シーンの拡大を期待し、おやつだけでなく家飲みのおつまみにも合うように甘さ控えめに仕上げた商品です。

また、開封後は手軽に封ができるチャック付きの袋で便利にご利用いただけます。



盛り付け例

【開発背景】

コロナ禍での感染拡大防止の取り組みの影響により、大人数で飲食をともなって過ごす機会が減少しました。特に自宅外での会合や飲み会は激減し、替わって自宅でのおやつや家飲みが増えました。それにともない個食化・少量化が進み、お菓子に求められる点にも変化が見られています。

そここご家庭で便利にご利用いただける商品として、おやつとしても家飲みのおつまみとしてもご利用いただける味を少量サイズのチャック付きの袋に詰めました。

老舗七味唐辛子店“やげん堀 七味唐辛子本舗”の特別調合の七味唐がらしと若年層にも人気のマヨネーズ風味をかけあわせたことで、より広い世代に楽しんでいただけるかりんとうに仕上がりました。

【商品概要】

- 商品名：七味マヨかり
- 内容量：32g
- 発売日：2023年5月22日（月）
- 発売場所：
 - ・全国のスーパーマーケット
 - ・東京カリン通販売サイト「蔵屋久兵衛オンラインショップ」
<https://shop.tokyokarinto.co.jp>



盛り付け例

- 価格：オープン価格（想定小売価格 129 円前後（税込））
- 商品特徴：
 - ①浅草“やげん堀”の特別調合の七味唐がらしを使用
寛永二年（1625年）創業、浅草“やげん堀”の特別調合の七味唐辛子を使用しています。“やげん堀”ならではのピリッと刺激的な「辛さ」と「香り」を活かしたかりんとうです。
 - ②マヨネーズ風味のシーズニングを使用
幅広い年齢層にお楽しみいただけるようマヨネーズ風味のシーズニングを使用し、コクと旨みをまとわせています。七味唐辛子と馴染み、あとを引く味わいに仕上がりました。
 - ③ガリガリ食感と甘さ控えめの味わいでおつまみにもご利用いただけます
おやつだけでなくお酒のおつまみにも合うように、ガリガリとした楽しい食感と甘さ控えめの味わいとなっています。
 - ④保存しやすいチャック付の袋
必要なだけを取り出し、残りはチャックを閉めて手軽に保存できます。

（※1）富士経済「2023年 食品マーケティング便覧 No.1」メーカーシェアより。売上金額でシェアトップ。

【浅草“やげん堀 七味唐辛子本舗”について】

寛永二年（1625年）創業。徳川三代将軍家光公に献上品としてことのほか喜ばれた七味唐辛子を今も昔ながらの工法を大切に守り、製造しています。 URL：<https://yagenbori.jp/>

<会社概要>

- 会社名：東京カリン株式会社
- 会社紹介：2021年11月に創立70周年を迎えた油菓子総合メーカーです。
2021年10月15日に世界最大級^{*}のかりんとうの製作に成功しました。
オリジナルの発酵製法である“蜂蜜発酵仕込み”の「蜂蜜かりんとう」は発売から65周年を迎え、現在でも全国で愛されるロングセラー商品です。 ※弊社調べ
- 本社所在地：東京都板橋区坂下二丁目6-15
- 創業：昭和21年（1946年）9月
- 設立：昭和26年（1951年）11月
- 事業内容：菓子製造業
- URL：<https://www.tokyokarinto.co.jp>

<本件に関するお問い合わせ>

東京カリン株式会社 マーケティング部：金子
E-mail：press@tokyokarinto.co.jp