

湖池屋新聞

第10号

2021年4月26日(月)

編集長兼カラムーチョ担当

当の小林です！**埼玉・久喜**

にある**全国唯一の湖池屋ア**

ンテナショップ「別邸湖池屋」

発、社員の声が聴けるオリジ

ナル新聞。記念すべき第10

号をお届けします。「毎週

すごい勢いで原稿が来るのでデ

ザインが間に合いません！」という社

内デザイナーさんの悲鳴により、これ

からは隔週発行予定となります(笑)。

このデザイン、レトロ感あって可愛い

ですよ。僕も引続き筆をふるってま

いりますのでご愛顧くだ

さい。**バックナンバーは**

QRコードから！



湖池屋新聞 編集長 小林 重文
(株)湖池屋 マーケティング部
カラムーチョ担当



今週の新商品

4月26日(月)

※全国スーパーマーケット等 発売日

発酵カラムーチョ

【塩麹ピリ辛チキン】

今回は僕が企画に
関わった商品です！みな
さんの中にも、健康に
気をつけるようになって
ヨーグルトとか納豆

とか食べる機会が増えた方も多いのでは。**世間はひそかに「発**

酵」ブームに湧いているらしいですよ。かくいう僕も家でぬか

漬けを作り始めたらすっかりハマってしまい、**アボカドのぬか**

漬け、モッツアレラチーズのぬか漬けなど意味不明なメニュー

を創り出しています。これが実のところめちゃくちゃ旨くて超

オススメなんです。語りはじめると紙面が全部埋まってしま

うので控えます。気になった方は調べてみてくださいね。

とにかく世の中も自分自身も「発酵食品」に熱視線を注いで

いるようだな、という気づきから生まれたのがこの『発酵カラ

ムーチョ』。一緒に商品作りに関わった商品開発部の橋本さん

と、開発の苦勞を振り返ってみました！

甘酒も飲み比べて研究！

アイデアを頭の中で「発酵」させて

小林 最初のアイデアは「味噌カラムーチョ」でしたよね。

橋本 そうでした。社長に「味噌とかよりもっと広い

概念から考えたほうが面白いんじゃないか」とアドバイスをも

らったのをきっかけに、発酵食材を色々探し始めました。**カラ**

ムーチョならではの**オリジナルな美味しさ**を引き出せるよう

なものって何だろう、と考えていく中で、味噌のほかにも**酒粕**

や**発酵唐辛子**なんかを使って見たらどうか、というアイデ

アが生まれて。



(株)湖池屋 商品開発部
橋本陽子

小林 橋本さんの過去の経験においてもあまり使う機会がなかつた素材ですよ。

橋本 酒粕を使って甘酒の味みたいなものを試作したことは過

去にもあったけれど、その時は商品化には至らなかったですね。

でも今回は、**カラムーチョ**という**個性的なブランド**だからこそ

チャレンジできるかな、と思い切ってトライしてみました。

小林 今までにない味作りで、お互い苦勞しましたよね。僕がスー

パーで**甘酒を買ってきてみんなで飲んだりして**(笑)。

橋本 何種類も飲みましたね。後輩はそれがきっかけで甘酒にハ

マって、自分でも買うようになったらしいです(笑)。そんな中で

発見した、発酵食材の**甘味とコクのある旨味**に対して、発酵唐辛

子の深みのある辛味をどう組み合わせていくか、色々研究を重ね

ました。味を例えて言うなら、**塩麹に漬けてから焼いた香ばしい**

チキンに、発酵唐辛子をトッピングしたような、**深みのある「辛旨**

という感じですかね。凝っているけど、皆さんに美味しいと言っ

てもらえる一品に仕上がっているんじゃないかな、と思っています

す。

個性的な美味しさを生み出すべく、チーム一丸でアイデアを「発

酵」させて作り上げた野心作。**辛いだけの食べ物**はちょっと……

という方にもぜひおすすめしたい一品です！ぜひお試しあれ。

Pinky
ピンキーフレッシュ
FRESH
歯周サポート



湖池屋の**乳酸菌入り商品**
機能性表示食品

歯周サポート！健康な歯ぐきを維持する「乳酸菌LS1」を一粒に二千万個も配合。歯みがきの後になめれば、マスクしててもお口スッキリ！ニューノーマルのお口ケアに最適です。

【届出表示】本品には、乳酸菌LS1(Lactobacillus salivarius T12711株)が含まれます。乳酸菌LS1は、健康な歯ぐきを維持する機能があります。歯周組織の健康が気になる健康な方に適しています。

