

2018年8月22日
エバラ食品工業株式会社

辛さ3倍!!!* お口にも心にも刺激的なあとを引く辛さ エバラCJ「カラインダ」新発売

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、「エバラCJ」ブランドの「カラインダ」を2018年8月29日（水）より全国のチルド食品売り場で発売します。



カラインダ

本場韓国の製法を採用した、濃厚なうまみのある白菜キムチです。あとを引く辛さをより一層楽しめるよう、味わいはそのままに、3倍の辛さ※に仕上げました。

商品名	内容量	小売参考価格	発売地区
エバラCJ カラインダ	200グラム	348円（税抜） 376円（税込）	全国

「カラインダ」は、本場韓国の製法を採用した濃厚なうまみと、あとを引く辛さが特長の白菜キムチです。ニンニク、唐辛子、長ネギといった野菜ベースの合わせ調味料（ヤンニョム）に、イワシ、昆布、エビのうまみを加え、あとを引く辛さのなかにも濃厚なうまみを感じる味わいに仕上げました。

本品は、「本技 おいしいキムチ」と比較して、約3倍*のスコヴィル値（辛さを計る単位）があり、普段食べているキムチに物足りなさを感じている方や、辛いキムチを食べて自分を奮い立たせたい方におすすめです。パッケージには、燃える炎を瞳に宿したキャラクターをデザインし、刺激的な辛さを表現するとともに、売り場での視認性を高めました。そのまま食べるのはもちろん、チーズタッカルビやキムチ鍋、サラダ、スープなどの料理にプラスすれば、手軽に辛口メニューを楽しむことができます。

秋冬には、ハロウィンを中心とした季節のイベントや、家族や友人たちと囲む食卓を盛り上げる辛口の汎用メニューを提案することで、商品訴求を図ってまいります。

エバラ食品は「カラインダ」を発売することで、漬物市場の活性化を図り、新たなおいしさを提供してまいります。

※唐辛子に含まれる辛み物質・カプサイシンの割合による数値「スコヴィル値」を、当社「本技 おいしいキムチ」と比較して測定。



辛口チーズタッカルビ



ハロウィンキムチ鍋



鶏キムチ



ユッケジャン風辛口スープ

本件に関するお問い合わせ

■ 報道関係の方のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 コミュニケーション部 広報課 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025

■ お客様のお問い合わせ

エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970（フリーダイヤル）