株式会社高喜商店

NEWS RELEASE 2022.11.01

年間販売予定数がわずか4ヶ月で完売した人気商品「かわさき生まれの燃焼系やさい」を使用した味付海苔
香辛子海苔の再販がついに決定

海苔養殖発祥の地である東京湾に面する神奈川県川崎市で1901年（明治三十四年）に創業した海苔問屋の株式会社高喜商店（本社：神奈川県川崎市 代表：高田 久）は、2021年11月の販売開始後、わずか4ヶ月で年間販売予定数が完売した人気商品「**川崎の魅力を詰め込んだフレイバー海苔　香辛子海苔（こうがらしのり）**」の製造・販売を再開いたします。2022年11月1日から予約を開始、7日から販売を開始いたします。

■ 障害者独立支援団体へ売上還元

香辛子海苔の売り上げの一部はパッケージデザインを担当したアーティストが所属する障害者独立支援団体「studio FLAT」（スタジオ フラット）様へ還元いたします。

2022年10月31日に2021年11月から1年分の寄付が実現いたしました。

●本リリースに関するお問い合わせ先●
株式会社 高喜商店　担当：高田
TEL:044-411-2339　MAIL:takaki@takaki-nori.com　URL:https://www.takaki-nori.com/

株式会社 高喜商店

NEWS RELEASE

■ 川崎生まれの新種の”香る唐辛子”「香辛子」（こうがらし）

唐辛子の体脂肪燃焼効果に着目し、辛さを抑えて効率よく成分を摂取するために品種改良された新種の唐辛子が「香辛子」（こうがらし）です。

カプサイシンに比べて1/1000の辛味であるカプシエイトを抽出する目的で品種改良されたため、辛味が少なく、燃焼力が高いまま食べやすい、フルーティーな香りが特徴の唐辛子です。

■　新種の唐辛子と老舗海苔問屋のコラボレーション

海苔養殖発祥の地である東京湾、海苔の味の濃さや香り高さが特徴である地元 神奈川県産の海苔を贅沢に使用しています。

風味豊かな海苔を丁寧に焼き上げ、甘辛のタレと香辛子パウダーのコラボレーション。

蓋を開けた瞬間に香るフルーティーな香りと海苔本来の風味・ほのかな辛さをお楽しみいただけます。

■「海苔とアート」2度楽しめるリサイクルパッケージ

リサイクルが可能なスチール缶には「studio FLAT」所属のアーティスト阿部 賢太（あべ けんた）さんの作品「Music」がデザインされたラベルが巻かれています。ラベルは簡単に取り外す事ができる仕様となっており、完食後はアート作品としてお楽しみいただけます。

●本リリースに関するお問い合わせ先●

株式会社 高喜商店　担当：高田

TEL:044-411-2339　MAIL:takaki@takaki-nori.com　URL:https://www.takaki-nori.com/

株式会社高喜商店

NEWS RELEASE

■「かわさきSDGsゴールドパートナー」3社で実現

「かわさきSDGsゴールドパートナー」認定を受けている弊社を含む3社のパートナーシップにより、香辛子海苔が開発されました。

「美遊JAPAN有限会社」（みゆうじゃぱん）の技術力により、香辛子のドライパウダー化を実現いたしました。

パッケージには障害者自立支援施設「studio FLAT」所属のアーティスト作品がデザインされています。

3社が協力することで各社が掲げる達成目標を相乗的に推進することが可能となります。

■商品概要

商品名　：香辛子海苔（こうがらしのり）
再販開始：2022年11月7日
（11月1日から予約受付開始）
商品内容：味付海苔（香辛子フレイバー）
8切60枚入
販売価格：1,296円（税込）
販売店舗：高喜商店ファクトリーショップ
Webショップ
サイズ　：W77×D77×H122（㎜）
Web　：https://takaki-nori.shop-pro.jp/

■海苔問屋 高喜商店について

明治三十四年（1901年）に海苔発祥の地、江戸前海苔の産地である東京湾に位置する「神奈川県川崎市」で創業し、創業120周年の海苔専門問屋です。

海苔と120年向き合い続けた誇りと伝統の技術で海苔の製造を行っております。原料仕入れ、加工・卸し・販売までの全ての工程を自社で行う「自社一括管理」を実現しております。

●本リリースに関するお問い合わせ先●
株式会社 高喜商店　担当：高田
TEL:044-411-2339　MAIL:takaki@takaki-nori.com　URL:https://www.takaki-nori.com/