

2025年9月24日

Press Release
報道関係者各位

京急ロイヤルフーズ株式会社  株式会社東急グルメフロント
 
京急ロイヤルフーズ株式会社
株式会社東急グルメフロント
株式会社メトロプロパティーズ
株式会社小田急レストランシステム

【駅そばの出汁を引き立てる七味唐辛子を共同開発】

首都圏の駅そば運営会社4社の店舗にて

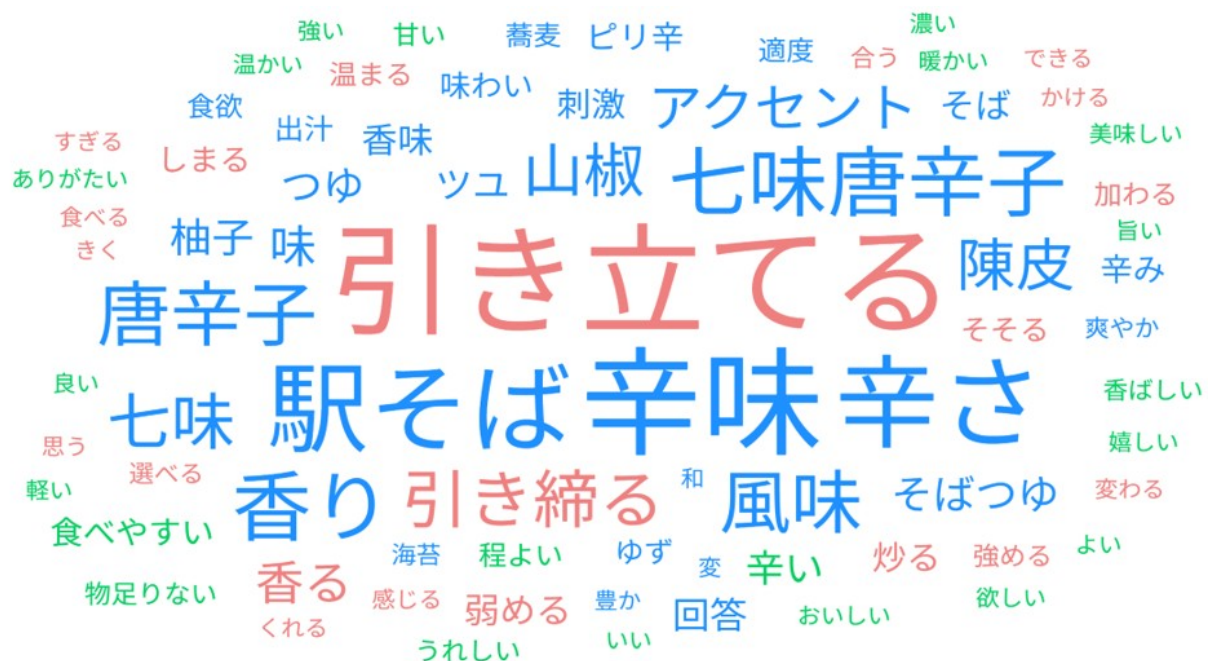
『駅そばに合う七味唐辛子』を、10月1日より使用開始！

京急ロイヤルフーズ株式会社（本社：東京都大田区 取締役社長：小島賢二）・株式会社東急グルメフロント（本社：東京都目黒区 代表取締役社長：岡田哲明）・株式会社メトロプロパティーズ（本社：東京都台東区 代表取締役社長：黒須良行）・株式会社小田急レストランシステム（本社：東京都渋谷区 代表取締役社長：深海尚）は、首都圏の「駅そば」を盛り上げようと各社共同でのイベントを開催するなど、協業を行ってまいりました。

このたび、ハウスギャバン株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役社長：生駒晴司）の協力のもと「駅そばに合う七味唐辛子」を開発し、上記4社が運営する駅そば店にて2025年10月1日（水）より使用を開始していくこととなりました。



開発に当たり製造を委託しているハウスギャバン株式会社がアンケート（駅そばに七味唐辛子をかけるとき、どのような効果や風味を期待しますか？）を実施した結果、「ピリッとした辛さ」「駅そばの風味を引き立てるバランスの良さ」「食欲を刺激する豊かな香り」の3点に対する期待が性別・年代を問わず高いスコアとなったことから、駅そばの出汁の甘みやうまみを引き立てる辛みをメインとして、開発と試作を繰り返してまいりました。



(出典:ハウスギャバン(株)調べ 2024年11月 協力:ミルトーク※ユーザーローカル AI テキストマイニングによる分析)

今回は白胡椒や生姜を配合することで、唐辛子の辛さだけではなくじわじわと広がる複雑な辛さを感じられる七味唐辛子となりました。

是非各社のそば・つゆとの相性をお楽しみください。

