

2019年7月22日(月)

スターフェスティバル株式会社  
ハウス食品グループ本社株式会社

## ハウス食品 X デリバリー型 社員食堂「シャショクル」コラボ企画 “ハヤシライス=甘口”という常識を覆す“辛いハヤシライス” 「完熟トマトのハヤシライスソース トマ辛ハヤシ」を使用したお弁当を 夏のオフィスに期間限定でお届け

フードデリバリー事業を展開するスターフェスティバル株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 CEO 岸田祐介）と、ハウス食品株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 工東正彦）は、共同企画として、スターフェスティバルが展開する、オフィスまでランチをお届けする デリバリー型 社員食堂「シャショクル」売り場にて、ハウス食品の「完熟トマトのハヤシライスソース トマ辛ハヤシ」を使ったオリジナル弁当を販売いたします。

ハウス食品では、“ハヤシライス=甘口”という常識を覆す“辛いハヤシライス”、「完熟トマトのハヤシライスソース トマ辛ハヤシ」を通じて、ハヤシライスの新たなカテゴリーを創出し、小さいお子様から大人まで幅広い年齢層にハヤシライスをお楽しみいただけるよう取り組んでまいりました。

7月から8月の暑い季節には、辛みのある料理の需要が増加し、辛口のカレーやカレーに使われるスパイスの販売量指数が高まるという調査結果も出ています\*。今回のコラボ企画は、この時期に合わせ、手軽に楽しめる“お弁当”を通じて、オフィスワーカーに対するハウス「完熟トマトのハヤシライスソース トマ辛ハヤシ」の認知を拡大することをめざして企画いたしました。

\* (株)インテージ S R I 週次データ ルウカレー市場、スパイス市場 2017/9/4 週～ 2018/8/27 週

※各サブカテゴリーの販売量平均を 100 として指数化

# トマ辛ハヤシライス弁当

## グリルチキン添え

トマ辛ハヤシとは  
甘口のハヤシライスではものたりない・・・  
完熟トマトの濃厚なうまみに爽やかな酸味と焙煎唐辛子のほどよい辛さのピリッとスパイシーなハヤシライスはいかがでしょうか？ガーリックなどのスパイスも効いて食べ応え十分！

トマ辛ハヤシのレシピはこちら▶ 

お弁当をご購入の上アンケートにお答えいただいた方に、抽選で 10 名様にハウス食品 10 点セットをプレゼント！

POPイメージ



**■ハウス「完熟トマトのハヤシライスソース トマ辛ハヤシ」を使用したお弁当について**

甘口のハヤシライスでは物足りない方向けに開発された ハウス「完熟トマトのハヤシライスソース トマ辛ハヤシ」を使用し、グリルしたチキンや野菜を添えて満腹感を出した「トマ辛ハヤシライス弁当 グリルチキン添え」、および、相性のよい玉子と一緒に召し上がりいただける「トマ辛オムハヤシ弁当」の2商品を「シャショクル」にて販売開始いたします。



トマ辛ハヤシライス弁当 グリルチキン添え (税込 650 円)



トマ辛オムハヤシ弁当 (税込 700 円)

- ・販売期間 : 7月22日(月)～9月末予定
- ・販売場所 : 東京・横浜エリアのシャショクル契約ビル・企業(※一部企業を除く)
- ・販売時間 : シャショクル契約ビル・企業の販売時間に準ずる(※数量限定のため、無くなり次第終了)

**■【ご参考】ハウス「完熟トマトのハヤシライスソース トマ辛ハヤシ」について**

完熟トマトの濃厚な甘みと爽やかな酸味に、ピリッとスパイシーな辛味がきいた“辛いハヤシライス”です。甘みと酸味のバランスが絶妙なトマトの美味しさに、トマトと相性の良い“焙煎唐辛子”を加えたことで、香ばしさとほどよい辛さが特徴の、クセになるおいしさを実現しました。さらに、ガーリックなどのスパイスで、食べ応えのある味わいに仕上げています。

- ・製品名 : ハウス「完熟トマトのハヤシライスソース トマ辛ハヤシ」
- ・容量 : 151g
- ・価格 : オープン価格/参考小売価格278円(税別)
- ・発売地区 : 全国
- ・発売チャネル : 全国の量販店など

※「シャショクル」での販売はございません。

- ・「完熟トマトのハヤシライスソース トマ辛ハヤシ」ブランドサイト URL

<https://housefoods.jp/products/special/kanjuku/hot/index.html>

**■「シャショクル」について (<https://shashokuru.com/>)**

「シャショクル」は、会社内やオフィスビルの一角に売り場を設け、飲食店のお料理を日替わりでお届けするデリバリー型社員食堂サービスです。ワンコイン程度の低価格帯、有名店・話題店、ヘルシー系など、さまざまな飲食店のお弁当・ピュッフェを“食のセレクトショップ”のように取り揃えています。企業は低コストで食事面での福利厚生を導入することが可能です。従業員規模に合わせたデリバリープランも展開しています。

