

2025年3月26日

伝統七味との融合！浅草の味が香るえび煎餅が登場

甘みと旨み、そしてピリリと刺激的な“やげん堀七味”の風味が、東京みやげの新たな定番に



みやげ卸の株式会社タカチホ(本社:長野県長野市、代表取締役社長:久保田一臣)のグループ会社、株式会社東京旬彩堂(所在地:東京都足立区)は、日本三大七味のひとつ、伝統ある浅草の七味“やげん堀”の七味唐辛子を使用した「七味唐がらしえびせんべい」を発売しました。

厳選されたえびを使用した甘みと旨味のある煎餅に、浅草のやげん堀の七味唐辛子を加え、独特の甘みと七味のハーモニーを実現しました。「七味唐がらしえびせんべい」は、辛い物が苦手という方でも美味しく食べていただける旨味が引き立つ煎餅です。

多言語対応のランディングページを開設し、英語、中国語、韓国語など5か国語で商品の魅力を発信。海外のお客様にとっても「東京らしさ」を感じられるおみやげとなることを目指しています。

本商品は、空港・東京駅のみやげ売店、スカイツリーなどの主要な観光拠点での販売を予定しております。手軽に持ち帰ることができる専用紙袋も同デザインにてご用意いたしました。

「やげん堀七味えびせんべい」は2025年3月より販売開始。東京の新たな定番のおみやげとなるよう展開いたします。

今後も当社では、地域の特産品、地元原料を使った特徴あるおみやげ品の開発を進めて参ります。

徳やげん堀 七味唐からし えびせんべい



七味唐からしえびせんべい 16枚



七味唐からしえびせんべい 27枚

徳やげん堀 七味唐からし 使用
品名：七味唐からしえびせんべい
価格：1,000円 1,650円 (税別)
内容量：16枚 27枚

賞味期限：180日

最初に海老の風味が広がり、その後ほんのりと七味の辛さを感じられます。
辛いものが苦手な方にも、美味しくお召し上がりいただける味わいです。

<http://yagenbori-shichimi-ebisen.com/>

■「やげん堀」について

寛永二年(1625年)、徳川三代将軍家光の時代、やげん堀の七色唐辛子は献上品となりました。その際、家光公にことのほか喜ばれたやげん堀の七色唐辛子は、徳川の「徳」の字を賜りました。やげん堀のロゴに「山徳」の称号が表示されているのは、これが由来です。

程良い辛みに加えて、香ばしい黒胡麻、香りの良い山椒、他にも陳皮、麻の実、けしの実等々…。味だけでなく漢方からヒントを得たという薬効・効能も考えられた「薬研」⇒「やげん堀」の名にふさわしい世界に類のない香辛料です。

[本リリースに関するお問い合わせ]

株式会社タカチホ 営業推進部 (担当：松山)

〒381-0022 長野県長野市大豆島 5888 番地 TEL：026-221-6677

[商品に関するお問い合わせ]

株式会社東京旬彩堂 (担当：町田)

〒121-0836 東京都足立区入谷 1-12-14 TEL：03-5809-5876