



根元 八幡屋礒五郎

これからの季節にぴったり  
人気の「シネマイク」に新フレーバー2アイテムが登場！  
『シネマイク 八幡屋礒五郎の七味味』  
『シネマイク キャラメルコーヒー味』

2014年12月より好評発売中

ジャパンプリトレ株式会社は、TOHOシネマズ株式会社（本社：東京都千代田区）とのプロジェクトによる映画館専用ポップコーンブランド「シネマイク」の新フレーバー『シネマイク 八幡屋礒五郎の七味味』『シネマイク キャラメルコーヒー味』を2014年12月よりTOHOシネマズ62劇場にて期間限定販売しています。

「シネマイク」は、「より良い体験(ライブ) 幸せな時間を」をテーマに、できたてのマイクポップコーンを片手に映画を観ていただく、ということブランドコンセプトにTOHOシネマズと今年8月に立ち上げた新プロジェクト。販売当初より大変ご好評をいただいております。「シネマイク」をより新鮮に楽しんでいただけるよう、定期的にアイテムを入れ替えています。

今回新たに加わる新フレーバーは、これからの寒い季節にぴったりの2種類。前回好評の“北海道バターしょうゆ味”“かねふく明太子マヨネーズ味”と合わせて、計4種類を展開いたします。



◇“八幡屋礒五郎の七味味”

日本三大七味のひとつとされる1736年創業の“八幡屋礒五郎”とのコラボフレーバー。約270年以上続く老舗の伝統の七味唐からしを実際に使った香り高い風味が特徴です。創業以来愛され続ける定番商品で秘伝の調合により香りの中にも辛さが引き立ちます。



◇“キャラメルコーヒー味”

映画「零」とのコラボ企画で今秋に限定発売していたフレーバー。発売終了後も問い合わせが多く、今回早々に定番商品として登場しました。キャラメルの甘みの中にコーヒーのほのかな苦みが調和した新しい味のポップコーンです。



※画像は、イメージです。

#### ◇“北海道バターしょうゆ味”

「シネマイク」の元となる「マイクポップコーン」のメインフレーバー。  
「シネマイク」では、北海道産のバターを使用し、リッチな味に仕上げました。  
風味豊かなバターのコク、しょうゆのまろやかなうまみがマッチした飽きのこない  
お子様から年配まで幅広い年代の方におなじみの味わいです。



#### ◇“かねふく明太子マヨネーズ味”

明太子のトップメーカー「かねふく」とコラボしたフレーバー。  
フレーバーには、実際に「かねふくの明太子」を使用しています。  
明太子の旨味とマヨネーズのコクがベストマッチの一品です。



※画像は、イメージです。

「八幡屋礒五郎」は、  
日本に三軒ある七味唐からしの老舗のひとつで、江戸中期の 1736 年（元文元年）に七味唐からしを  
長野県・善光寺の堂庭（境内）で売り出したのが、始まりです。  
旧鬼無里村周辺の西山地方は、陳皮以外の六種の原料の栽培に適しており、山国信州ならではの独特の  
風味を持った辛みも香りも両方を立たせた構成が特徴の「八幡屋礒五郎」の七味唐からしが作り出され  
ました。  
また、赤地に斜めに大きく描かれた唐辛子がデザインされたブリキ缶のパッケージでもおなじみです。

#### <『シネマイク』実施概要>

商品名	シネマイク 八幡屋礒五郎の七味味 シネマイク キャラメルコーヒー味
実施日時	2014年12月より販売開始
実施場所	全国TOHOシネマズ62劇場
価格	360円（税込）
実施内容	「フレーバーポップコーン」の販売 新フレーバーの「八幡屋礒五郎の七味味」「キャラメルコーヒー味」と 定番の「北海道バターしょうゆ味」「かねふく明太子マヨネーズ」の計4種類