

2023年12月18日(月)

日本緑茶センター株式会社

これ1本で料理の幅が広がる！クレイジーシリーズ幻の調味料『クレイジーライム』 Makuake にて先行販売開始

約10年前に惜しまれつつ消えた『クレイジーライム』が、進化を遂げて再登場！

日本緑茶センター株式会社は、味をリニューアルして復活する幻のフレーバー『クレイジーライム』を、2023年12月18日(月)より、アタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake」(マクアケ)で先行予約販売を開始いたします。



■クレイジーシリーズに『クレイジーライム』が仲間入り！

今から約10年前に惜しまれつつ発売休止となった幻の『クレイジーライム』。お客様からの再販希望の声にお応えしてこの度復活いたします！原材料のブレンド内容を見直し、爽やかなライムの風味がキリッと際立つ味わいにリニューアル。お料理の使用用途もさらに広がります。



■家にライムが無くても『クレイジーライム』でOK！

生のライムは、近くのお店で売っていなかったり、購入しても使い切れなかったりということがあります。そんな時は『クレイジーライム』があれば、生のライムを買いに行く手間もなく、調味料として使いたい時に使いたい分だけご使用いただけます。



■アジア料理・メキシカン料理などをおうちで簡単に

『クレイジーライム』はライムの他、ブラックペッパーや岩塩が含まれています。タイ料理やベトナム料理、メキシカン料理など、調理が難しいと思われがちな外食で人気の料理を、『クレイジーライム』があればご自宅で手軽にお楽しみいただけます。

例えば、温めたフォーに『クレイジーライム』をかけるだけで、より本格的な味に仕上がります。これ1本で料理のレパートリーの幅が広がります。



■おうちごはんの定番メニューでも活躍！

ライムの風味が豊かな『クレイジーライム』は、アジア料理・メキシカン料理以外の日常料理にもおすすめです。ライムの他、ブラックペッパーや岩塩が含まれているため、例えば、鶏の唐揚げやサーモンのカルパッチョ、白身のお魚などにかけて、ライムが引き立ち柑橘系のさっぱりとした味付けにまとまります。



海老の生春巻き



パッタイ



白身魚のムニエル



サーモンのカルパッチョ

■クレイジーシリーズ全ての容器がリニューアル

従来の商品容器の特徴であったスライド蓋は、開けづらく、粉が付着しやすいというお客様のお声がありました。今回、蓋の仕様を変更し、片手で蓋の開閉が可能な折蓋タイプに変更いたしました。忙しい合間にサッと使えるので便利です。

また容器を紙製からプラスチック製に変更しました。容器が透明になり中身が見やすくなったため、残量がわかりやすくなりました。

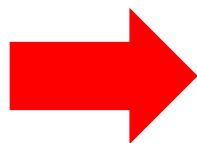
容器の変更は、2024年1月以降、順次新形態ボトルでの出荷開始となります。



BEFORE



AFTER



Makuake 限定リターン（お届け予定：2024年2月1日～3月14日）

※リターンとは、Makuake のプロジェクトで応援購入してくれるサポーターへのお返しのことです。

セット	組数	内容	価格(税込)	定価からの割引率
3本セット	400個限定	クレイジーライム 2本／クレイジーソルト 1本	2,123円	2,235円より5%OFF
6本セット	200個限定	クレイジーライム 4本／クレイジーソルト 2本	4,023円	4,471円より10%OFF
9本セット	40個限定	クレイジーライム 6本／クレイジーソルト 3本	5,700円	6,706円より15%OFF
12本セット	20個限定	クレイジーライム 8本／クレイジーソルト 4本	7,153円	8,942円より20%OFF

【Makuake プロジェクトページ】 https://www.makuake.com/project/krazy_lime/

クレイジーシリーズ ご紹介

■『クレイジーソルト』誕生ストーリー

『クレイジーソルト』は、1960年代のアメリカに住むジェーンおばさんのキッチンで誕生しました。ひと振りですぐおいしい料理が出来るシーズニングが欲しいと考えたジェーンおばさんは、別々に使っていた岩塩やハーブを一緒にのボトルに入れることを思いつきました。こうして、ジェーンおばさんが一番おいしいと思う割合で素材をブレンドした調味料、『クレイジーソルト』が誕生しました。ある年のクリスマスに、親族や近所の方へのプレゼントに配ったところ、おいしいと大評判になりました。『クレイジーソルト』のパッケージの赤と緑のデザインは、クリスマスプレゼントだったことに由来しています。



1967年頃のクレイジーソルト

■ひと振りでシェフの味『クレイジーソルト』

『クレイジーソルト』は、岩塩に6種類のハーブやスパイスをブレンド。どんなジャンルのお料理もワンランクアップさせてくれる万能調味料です。1980年に日本初上陸以来、今では日本のキッチンで、アウトドアで長く愛され続けている、ロングセラー商品となりました。



■バラエティ豊かなフレーバーラインナップ

『クレイジーソルト』シリーズは、現在、『クレイジーソルト』、『クレイジーガーリック』、『クレイジーペッパー』、『クレイジーレモン』、『クレイジーバジル』、『クレイジー岩塩』の6種類のフレーバー。2020年にはオーガニック版も発売。今回『クレイジーライム』が加わり、シリーズ全商品の容器も2024年1月以降順次変更となります。

ビッグサイズ、ミニサイズなど、使用シーンでサイズやフレーバーを使い分けてお楽しみください。



■『クレイジーソルト』の生みの親「ジェーンおばさん」がつぶやく SNS 開設

2023年9月1日に、X(旧 Twitter)公式アカウントを開設いたしました。アメリカ生まれの万能調味料『クレイジーソルト』を、この世に生み出したジェーンおばさんが、『クレイジーソルト』にまつわる情報やレシピを発信します。



ジェーンおばさん

■『クレイジーソルト』 ブランドサイト:<https://www.jp-greentea.co.jp/brand/krazysalt/>

■X(旧 Twitter)公式アカウント: クレイジーソルト【公式】 @krazysalt_JP

『クレイジーライム』商品概要

ブランド名: ジェーン

商品名: クレイジーライム

内容量: 85g

賞味期限: 3年

原材料名: ブラックペッパー、岩塩、ライム加工品(マルトデキストリン、砂糖、濃縮ライム果汁)ノクエン酸、リン酸 Ca、香料、レシチン、増粘剤(アラビアガム)、微粒二酸化ケイ素



『クレイジーソルト』商品概要 (新容器商品)

ブランド名: ジェーン

商品名: クレイジーソルト

内容量: 100g

賞味期限: 3年

原材料名: 岩塩、オニオン、ブラックペッパー、ガーリック、セロリシード、タイム、オレガノ



日本緑茶センター株式会社公式サイト <https://www.jp-greentea.co.jp>

オンラインストア「ティーブティック」 <https://www.tea-boutique.jp>