

<イベントレポート>

『カフェ・ベローチェ』

今夏の「本気のスパイシーフェア」発表会
ハナコ、悶絶必至の激辛ドッグに完敗！？

岡部さんも「脳天に突き刺さる辛さ！夏の疲れも一気に吹き飛ばす！」とコメント

2022年5月23日(月) @カフェ・ベローチェ 春日駅前店

C-United株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：友成勇樹）が運営する『カフェ・ベローチェ』は、お笑いトリオ「ハナコ」さんをゲストにお招きし、5月23日（月）にカフェ・ベローチェ春日駅前店にて、今夏、6月1日（水）より開催する「本気のスパイシーフェア」の発表会を実施いたしました。

当日は、「本気のスパイシーフェア」で発売する新商品「焼きたてサンド やみつき旨辛タンドリーチキン」「焼きたてドッグ 悶絶の激辛ブーツジョロキア 〜デスソースの刑〜」を初お披露目するとともに、ハナコさんによる「本気の食レポ対決」を実施いたしましたのでレポートいたします。

C-United株式会社担当者が、“旨さ”と“辛さ”を本気で追求した「本気のスパイシーフェア」について紹介後、ゲストのハナコさん3名が登場。

これより繰り広げられる、「本気の食レポ対決」の熱い戦いを前に、司会者より自信のほどを聞かれました。

多数のTV番組で激辛グルメにチャレンジしている岡部さん。力強く“自信あります！”と自信をたっぷりのぞかせました。



いよいよ、「本気の食レポ対決」コーナーへ。一品目は、本気で旨いを追求した「焼きたてサンド やみつき旨辛タンドリーチキン」を実食。やみつき注意の美味しさに、思わず満面の笑みがこぼれました。

続いて、二品目の本気で激辛を追求した「焼きたてドッグ 悶絶の激辛ブーツジョロキア 〜デスソースの刑〜」の実食へ。一口食べると、言葉が出なくなり悶絶する菊田さん。続いて、チャレンジする秋山さんも、あえなく「デスソースの刑」に負け、途中でギブアップ。最後は、激辛グルメのTV番組にも多数出演の岡部さん。「とにかく辛っ！デスソースが当たった場所が痛いくらい辛い！想像のはるか先をいく辛さだ！」と言いながら果敢にチャレンジし、額からは汗が止まらない事態に。3人とも『カフェ・ベローチェ』の本気で追求した激辛ドッグに、降参寸前状態となりました。

ここまでの食レポ対決の様子から、C-United株式会社担当者が3名の中から優勝者を発表。最後まで果敢に「焼きたてドッグ 悶絶の激辛ブーツジョロキア 〜デスソースの刑〜」を食べ続けたその勇姿を見て、勝者を岡部さんに決定。

6月1日（水）より同時発売の夏ゼリー2種と長年愛される「コーヒゼリー」の中から、岡部さんに選んでいただいた「ラムネ風トロピカルゼリー」をご褒美としてプレゼントしました。“まさにいま、食べたかった一品！めっちゃくちゃ爽やかな味でブルーのゼリーがキレイ！さっきの激辛のしびれが癒されるので、激辛ドッグとセットで食べるのがおすすめ！”と、「本気のスパイシーフェア」の新商品との相性の良さを語ってくれました。

最後は、「本気のスパイシーフェア」にまつわるフリートークを展開。「もう一度食べてみたいか？」という質問に対し、秋山さんと岡部さんからは「今度こそ、全部食べ切りたい！後輩芸人たちにぜひ食べさせたい」と再挑戦への意欲を見せた一方、菊田さんからの「もう食べたくない・・・。」の一言で、一気に会場が笑いに包まれました。

また、『カフェ・ベローチェ』でのエピソードトークでは、「結成当初から、ネタを考える際には頻繁に『カフェ・ベローチェ中野店』を利用しており、今でもネタ打合せや、後輩とも利用している」と語ってくれました。そんな3人だからこそ今回の「本気のスパイシーフェア」の開催は「『カフェ・ベローチェ』のイメージが変わるほど」とコメントするくらい、インパクトがあったようです。

このように会場にたくさんの笑いを誘って、イベントは盛り上がりのうちに、幕を閉じました。

当日の様子

▼ハナコ様3名のご挨拶のシーン



▼岡部様が激辛ドッグを悶絶しながら食べているシーン



▼勝者の岡部様が「ラムネ風トロピカルゼリー」を食べているシーン



▼フォトセッション



「本気のスパイシーフェア」概要

昨今の激辛フードの需要の高まりとともに、コロナ禍の自粛によるストレス解消法の一つとして、注目されているトレンドの『**激辛フード**』。「カフェ・ベローチェ」では、今年の夏、6月1日（水）より、「**本気のスパイシーフェア**」を開催します。本気で旨い「焼きたてサンド やみつ旨辛タンドリーチキン」と、本気の激辛「焼きたてドッグ悶絶の激辛ブーツジョロキア 〜デスソースの刑〜」の2つのフードメニューを販売いたします。

・「本気のスパイシーフェア」開催期間：2022年6月1日（水）～8月31日（水）

・販売店舗：全国の『カフェ・ベローチェ』

焼きたてサンド やみつ旨辛タンドリーチキン



ジューシーな鶏モモ肉を使用したタンドリーチキンに、程よい酸味と辛味のサルサソース、粗切りハラペーニョを合わせた旨辛サンド。
・販売価格：450円（税込み）

焼きたてドッグ 悶絶の激辛ブーツジョロキア 〜デスソースの刑〜



ベローチェのブレンドドッグに世界トップクラスの辛さを誇るブーツジョロキアを使用したデスソースをのせた激辛ドッグ。その他、サルサソース・粗切りハラペーニョも使用。
・販売価格：490円（税込み）

6月1日より同時発売！夏ゼリー



【New】ラムネ風トロピカルゼリー

ラムネのような爽快感ある爽やかな味わいのゼリーに、たっぷりのソフトクリーム、果肉入りのマンゴーソースをトッピングしました。

・販売価格：420円（税込み）



【New】とろ〜り濃厚マンゴーゼリー

“マンゴーの王様”とも称される、アルフォンソマンゴーを使用した濃厚なマンゴーゼリーに、たっぷりのソフトクリーム、果肉入りのマンゴーソースをトッピングしました。

・販売価格：420円（税込み）



【定番】コーヒーゼリー ※通年販売

深みのある上品な味わいのコーヒーゼリーに、たっぷりのコクのあるソフトクリームをトッピングしました。

・販売価格：370円（税込み）

・販売店舗：全国の『カフェ・ベローチェ』

・販売期間：2022年6月1日（水）～8月31日（水）