

純日本品質

東海漬物

平成 25 年 1 月 16 日

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

**「漬物の塩分を気にしないでおいしく食べられる」
減塩しっかり味の「きめだしシリーズ」新登場
2013 年 3 月より発売開始**

東海漬物株式会社(所在地:愛知県豊橋市、代表取締役社長:大羽 恭史)は、2013年3月より、減塩でなおかつしっかりした味の新品「きめだしシリーズ」を新発売します。

漬物の美味しさに塩味は欠かせませんが、やはり塩分が気になるお客様がいらっしゃいます。そんなお客様のご要望にお応えして、極力塩分を抑え、なおかつ、ダシの風味を利かせ、しっかりした味に仕上げたのが、「きめだし」シリーズです。

魅力たっぷりの「きめだしシリーズ」を是非ご堪能ください。

※ここでいう減塩とは、当社従来品と比べた場合を指します。

〔商品概要〕

【商品名】

「きめだし 梅味しば漬」(4902175283294)

「きめだし ざく切り高菜」(4902175283393)

「きめだし おかかつぼ漬」(4902175283492)



【内容量】 90g

【賞味期間】 120 日

【標準小売価格】 160 円(税込)

【商品特徴】

素材に合っただしの風味で、うま味を引き出し、しっかり味のお漬物。

梅味しば漬……昆布の旨みと、梅肉の梅味としその風味。さっぱり味のきゅうりしば漬。

ざく切り高菜……椎茸の旨みと、爽やかな生姜と唐辛子のアクセント。ざく切りの高菜漬。

おかかつぼ漬……鰹節の旨みと、醤油の味わいとコクのある甘み。おかか風味のつぼ漬。

