

純日本品質

東海漬物

平成 28 年 8 月

<ニューシリーズ>

東海漬物株式会社

東海漬物と名古屋名物 赤からがコラボレーション  
くせになる美味しさ！「赤から監修甘辛キムチ」  
2016 年 9 月下旬より新発売

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、社長：永井 英朗）は、2016 年 9 月下旬より、中京地区先行で「赤から監修甘辛キムチ」を発売します。

東海漬物(株)は、名古屋名物で有名な赤からの監修を受け、赤から鍋のおいしさを再現した国産白菜キムチを発売いたします。八丁味噌とコチュジャンを使用し、くせになる甘辛い味に仕上げました。

〔商品概要〕

【商品名】 赤から監修甘辛キムチ

【内容量】 200g

【賞味期間】 25 日

【JAN コード】 4902175-335993

【標準小売価格】 280 円(本体)

【商品特徴】

東海漬物(株)が赤からの監修を受けて開発した、赤から鍋のおいしさを再現した国産白菜キムチ。八丁味噌とコチュジャンを使用し、くせになる甘辛い味に仕上げました。

※赤からとは

赤からとは、愛知県名古屋市に 2003 年 8 月より、甲羅グループにて展開しているお店です。

名物「赤から鍋」は名古屋味噌と赤唐辛子をブレンドし、「辛さを極めたやみつきの旨さ！！！」が特徴の鍋です。



以上