

純日本品質

東海漬物

<プレスリリース>

2020年1月

東海漬物株式会社

東海漬物と松屋フーズのコラボレーション浅漬 松屋監修 白菜漬を新発売

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：永井 英朗）は、2020年1月より関東地方先行で、「松屋監修 白菜漬」を発売します。

東海漬物㈱は、株式会社松屋フーズの監修を受け、松屋でおなじみのプレミアム牛めしに使われている「黒胡麻焙煎七味」を味のアクセントに使用した素材の味を生かす自然なおいしさの浅漬を開発しました。

松屋のコンセプトに基づき、化学調味料・人工甘味料・合成着色料・保存料を不使用にしました。お客様の安心安全ニーズにお応えした浅漬商品です。

【商品名】松屋監修 白菜漬

【内容量】 150g

【賞味期間】 8日

【JANコード】 4902175-400691

【標準小売価格】 248円（本体）

【商品特徴】

- ・国産白菜の使用、化学調味料、人工甘味料、合成着色料、保存料不使用で自然なおいしさの白菜漬です。
- ・松屋黒胡麻焙煎七味を使用し、さっぱりとした味わいに爽やかなアクセントを加えています。



以上