

純日本品質

東海漬物

2021年1月

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

2021年3月より

タニタ食堂監修本漬シリーズ 3品を発売

リニューアル…「タニタ食堂監修 糀の甘みで仕上げた福神漬」

新商品…「タニタ食堂監修 糀としそですっきり仕上げたしば漬」、

「タニタ食堂監修 糀としょうゆの旨みで仕上げたつぼ漬」

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長執行役員 永井英朗）は、2021年3月に「タニタ食堂監修 糀の甘みで仕上げた福神漬」をリニューアル発売するとともに、新商品の「タニタ食堂監修 糀としそですっきり仕上げたしば漬」、「タニタ食堂監修 糀としょうゆの旨みで仕上げたつぼ漬」を発売します。

【商品紹介】

【商品名】 タニタ食堂監修

糀の甘みで仕上げた福神漬

【内容量】 100g

【賞味期間】 120日

【JANコード】 4902175-334590

【標準小売価格】 160円(本体価格)

【商品特徴】

「タニタ食堂監修 糀の甘みで仕上げた福神漬」は、パッケージデザインを変更し、商品特徴をわかりやすくしました。

また、後味の切れを良くし、より自然な甘さに仕上げました。

一般の福神漬と比べ塩分を40%カット(日本食品標準成

分表 2015年版(七訂)福神漬比較)し、化学調味料不使用です。



【商品名】 タニタ食堂監修

糀としそですっきり仕上げたしば漬

【内容量】 70g

【賞味期間】 120 日

【JAN コード】 4902175-412793

【標準小売価格】 160 円(本体価格)

【商品特徴】

国産野菜原料を使用した糀あまぎけの優しい甘味と豊かなしその香りが特徴のしば漬です。

一般的なしば漬と比べ塩分を 25%カット(日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)しば漬比較)し、化学調味料不使用です。



【商品名】 タニタ食堂監修

糀としょうゆの旨みで仕上げたつぼ漬

【内容量】 90g

【賞味期間】 120 日

【JAN コード】 4902175-413592

【標準小売価格】 160 円(本体価格)

【商品特徴】

国産野菜原料を使用した糀としょうゆの自然な旨みが特徴のつぼ漬です。当社のつぼ漬製品と比べ塩分を 25%カットし、化学調味料不使用です。



以上