

純日本品質

東海漬物

2022年9月

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

2022年9月より

「タニタ食堂監修 浅漬シリーズ」がリニューアル発売！

デザインを刷新し中身を見やすく、さらに美味しさを訴求しました！

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、2022年9月～「タニタ食堂監修 浅漬シリーズ」全4品をリニューアル発売します。

【商品概要】

【商品名】 タニタ食堂監修 白菜漬

【内容量】 130g

【賞味期間】 8日

【JANコード】 4902175382492

【標準小売価格】 248円(本体価格)

【商品特徴】



タニタ食堂監修のサラダ感覚で食べられる白菜漬です。

国産野菜を使用し、塩分30%カットで、野菜の味を活かしたうすあじに仕上げています。

昆布とかつおエキス（魚介エキス）を使用し、だしを効かせた味付けとなっています。

パッケージデザインは中身が見えやすいよう透明のデザインに変更し、浅漬ならではのフレッシュ感をアピールしました。野菜の写真を使用してシズル感をアップさせることで、みずみずしい美味しさも表現しています。

〔商品概要〕

- 【商品名】 タニタ食堂監修 きゅうり漬
- 【内容量】 120g
- 【賞味期間】 8日
- 【JANコード】 4902175382591
- 【標準小売価格】 248円(本体価格)
- 【商品特徴】



タニタ食堂監修のサラダ感覚で食べられるきゅうり漬です。

国産野菜を使用し、塩分 30%カットで、野菜の味を活かしたうすあじに仕上げています。

昆布と生姜を使用し、昆布だしの旨みを効かせつつさっぱりと食べやすい味付けとなっています。

パッケージデザインは中身が見えやすいよう透明のデザインに変更し、浅漬ならではのフレッシュ感をアピールしました。野菜の写真を使用してシズル感をアップさせることで、みずみずしい美味しさも表現しています。

さらに、賞味期間を1日延長し、廃棄ロス低減に取り組めます。

〔商品概要〕

- 【商品名】 タニタ食堂監修 ぶち白菜漬
- 【内容量】 80g
- 【賞味期間】 8日
- 【JANコード】 4902175392491
- 【標準小売価格】 148円(本体価格)
- 【商品特徴】



タニタ食堂監修のサラダ感覚で食べられる小内容量タイプの白菜漬です。

国産野菜を使用し、塩分 30%カットで、野菜の味を活かしたうすあじに仕上げています。

昆布とかつおエキス（魚介エキス）を使用し、だしを効かせた味付けとなっています。

パッケージデザインは中身が見えやすいよう透明のデザインに変更し、浅漬ならではのフレッシュ感をアピールしました。野菜の写真を使用してシズル感をアップさせることで、みずみずしい美味しさも表現しています。

〔商品概要〕

【商品名】 タニタ食堂監修 ぷちきゅうり漬

【内容量】 80g

【賞味期間】 8日

【JANコード】 4902175392590

【標準小売価格】 148円(本体価格)

【商品特徴】



タニタ食堂監修のサラダ感覚で食べられる小内容量タイプのきゅうり漬です。

国産野菜を使用し、塩分 30%カットで、野菜の味を活かしたうすあじに仕上げています。

昆布と生姜を使用し、昆布だしの旨みを効かせつつさっぱりと食べやすい味付けとなっています。

パッケージデザインは中身が見えやすいよう透明のデザインに変更し、浅漬ならではのフレッシュ感をアピールしました。野菜の写真を使用してシズル感をアップさせることで、みずみずしい美味しさも表現しています。

さらに、賞味期間を1日延長し、廃棄ロス低減に取り組めます。

以上