

純日本品質

東海漬物

2022年9月16日

<プレスリリース>

東海漬物株式会社

「タニタ食堂監修 浅漬シリーズ」の白菜漬ときゅうり漬を タニタカフェがおいしく、ヘルシーなワンプレートにアレンジ タニタカフェコレド室町店で10月3日から期間限定販売

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長執行役員 永井英朗）は、タニタ食堂やタニタカフェを展開する健康総合企業の株式会社タニタ（所在地：東京都板橋区前野町、代表取締役社長 谷田千里）の協力により、2022年9月にデザインリニューアルした「タニタ食堂監修 サラダ浅漬シリーズ」の白菜漬ときゅうり漬を使ったアレンジメニューを開発しました。タニタカフェコレド室町店にて10月3日から期間限定で販売します。メニューのレシピは東海漬物のウェブサイトで公開する予定です。浅漬けはそのまま食べるのはもちろん、料理に使用することで、だしのうま味が利いているため、味がきまりやすく、下ごしらえの時間を省けるので時短にもなります。本取り組みを通じて、「タニタ食堂監修 浅漬シリーズ」のさまざまな楽しみ方を提案していきたいと考えています。

【コンセプト】

和の食材である漬物を、タニタカフェ洋風メニューのアレンジ食材として使用しました。月替わりワンプレートのメイン「赤魚の塩麴ソテー 白菜漬ミネストローネソース」は、タニタカフェオリジナルの和だしをベースに、キャベツの代わりにだしの効いた「タニタ食堂監修 浅漬シリーズ」の白菜漬を使用することで、昆布だしのうま味とまるやかな味わいと噛み応えのある一品に仕上げました。季節の野菜デリの「キャベツときゅうり漬のハニーマスタードマリネ」には、「タニタ食堂監修 浅漬シリーズ」のきゅうり漬を使用し、程よい塩味と豊かな食感が味わえます。「タニタ食堂監修 浅漬シリーズ」は、塩分を抑えながら、国産野菜と昆布・かつおエキス（魚介エキス）のだしを利かせた豊かな味わいが特徴です。そのまま食べるのはもちろん、今回のアレンジメニューのように料理に使用するのもおすすめです。浅漬け自体が味付けされていますので、調味料の使用が少なく済み、味も決まりやすくなります。また、野菜をカットする必要がないことから、調理時間も短くて済みます。

【販売期間】

2022年10月3日（月）～11月6日（日）

【販売場所】

タニタカフェコレド室町店 東京都中央区日本橋室町 2-3-1 B1

<https://www.tanita.co.jp/tanitacafe/shop/detail/29>

【タニタカフェについて】

健康総合企業の株式会社タニタがタニタ食堂で培ったノウハウを生かして展開するカフェ業態です。「楽しく」「心地よさ」といった「こころの健康づくり」をテーマに、流行を意識した新たなヘルシーフードも積極的に採り入れ、幅広い層に対して健康に触れる場を提供しています。タニタカフェで提供しているワンプレートは、彩り鮮やかな季節の野菜デリを組み合わせ、一日に必要な野菜の1/2が摂取できます。

月替わりワンプレート 選べるメインディッシュ

「赤魚の塩麴ソテー 白菜漬ミネストローネソース」 1,375 円（税込）



※メインの「赤魚の塩麴ソテー 白菜漬ミネストローネソース」は画像正面手前、デリの「キャベツときゅうり漬のハニーマスタードマリネ」はメイン右斜め横の料理です。

10月3日からタニタカフェコレド室町店で試食・個別取材の対応が可能です。
ご希望の方は事前に担当者までメールもしくは電話にてお問い合わせください。