

純日本品質

東海漬物

2023年7月

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

2023年9月より

そのまま食べても！料理にしても美味しい！

惣菜感覚の新しい浅漬！

「うま塩ダレ白菜」「辛みそダレきゃべつ」

を新発売！

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長執行役員：永井 英朗）は、そのまま食べても、料理にしても美味しく食べられる惣菜感覚の新しい浅漬を発売します。

今回「ご飯はもちろん、ひと手間加えて食卓のメインになる浅漬」をテーマに、料理へ汎用できる新ジャンルの浅漬を開発しました。通常の浅漬とは異なり、野菜にこだわりのうまみたっぷりのダレを絡めて、さらに仕上げにごま油を使用することでやみつきになる味に仕上げました。そのままでも美味しく食べられるのはもちろん、温めてご飯にのせたり、お肉と炒めたりと、様々な料理にアレンジできる、今までの浅漬の概念を覆すような新感覚の浅漬です。

2023年9月から関東地区限定で、あんかけ風の「うま塩ダレ白菜」と回鍋肉風の「辛みそダレきゃべつ」を発売します。



## 〔商品紹介〕

【商品名】	うま塩ダレ白菜
【内容量】	200g
【賞味期間】	16日
【JANコード】	4902175444190
【標準小売価格】	248円(本体価格)
【発売エリア】	関東地区
【商品特徴】	



- ① 白菜・人参・にら・大豆ミートに醤油や魚介エキスを使用したタレを絡めた、そのまま食べてもよし、また、温めて料理にも使える浅漬です。
- ② うま味の効いた中華だし風味の味付けと大豆ミートによって、ボリューム感のある商品です。
- ③ 最後にごま油を混ぜ込むことで、やみつきになる味に仕上げました。
- ④ そのままおかずの1品として食べられるのはもちろん、商品を温めてご飯にのせ、どんぶりにしても美味しく食べられます。

【商品名】	辛みそダレきゃべつ
【内容量】	180g
【賞味期間】	16日
【JANコード】	4902175432395
【標準小売価格】	248円(本体価格)
【発売エリア】	関東地区
【商品特徴】	



- ① きゃべつ・人参・にらに、こだわりのコチュジャンとみそを使用したタレを絡めた、そのまま食べてもよし、また、温めて料理にも使える浅漬です。
- ② コチュジャンと味噌の深いコクと旨みが効いた味付けに、唐辛子のピリッとした辛みがアクセントとなっています。
- ③ 最後にごま油を混ぜ込むことでやみつきになる味に仕上げました。
- ④ そのまま食べるのはもちろん、豚肉や厚揚げと一緒に炒めることで、ご飯やお酒に合うおかずとして美味しく食べられます。

以上