

報道関係者様各位

## 高品質かつ低価格を実現

# 米酢のニュースタндарт『<sup>ほんことぶき</sup>タマノイ酢本寿』発売！

タマノイ酢株式会社(本社:大阪府堺市 代表取締役社長 播野 勤)は、

業務用の米酢『<sup>ほんことぶき</sup>タマノイ酢本寿』を7月1日に新発売します。

### 【製品コンセプト】

米酢は穀物酢や醸造酢に比べ値段が高めです。このたび、タマノイ酢では、そんな従来のイメージを覆す米酢を開発いたしました。7月1日に新発売する『タマノイ酢本寿』は、従来の米酢の販売価格と比べ、低価格でのご提案を致します。(※) 国産米を使用し、HACCP 対応工場で生産するなど、高品質も保証。『タマノイ酢本寿』というネーミングは、高品質な米酢のイメージが感じられるよう、また、おめでたい食事の席や本来の日本の食卓にふさわしいお酢として、お客様にお使いいただけるように名付けました。 ※当社調べ

### 【製品特徴】

- ・特定アレルギーフリーのお酢。
- ・小麦不使用。
- ・国産米使用。
- ・HACCP 対応工場で生産。
- ・国際ソムリエ協会会長 田崎真也氏監修。
- ・すっきりとした中にもまろやかな味わい。
- ・酢の物やドレッシングはもちろん、お寿司や煮物・炒め物など様々な料理に。
- ・クセが少なく、和・洋・中どのような料理にも使用可能。

▼商品名	▼品名
タマノイ酢本寿 20L BIB	米酢
▼製品形態	▼発売日
20L BIB	7月1日
▼価格	▼販売地域
オープン価格	全国

タマノイ酢は、より多くのお客様に気軽にお酢をお楽しみいただけるよう、今後も良質廉価な製品の生産に取り組んでまいります。

### ▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社 社長室 広報担当 中村 竜次郎(なかむら りゅうじろう)

〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西 1-1-32

TEL:072-238-1022 FAX:072-224-1020

e-mail:[kouhou@tamanoi.co.jp](mailto:kouhou@tamanoi.co.jp) HP:<http://www.tamanoi.co.jp/>