

報道関係者様各位

本場イタリア・モデナ直輸入品で、手に取りやすい価格を実現。  
タマノイ酢初、『バルサミコ酢』の販売を開始。

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、  
『バルサミコ酢 250ml 瓶』を12月1日に新発売します。

**【開発背景】**

バルサミコ酢は、「調味料のキャビア」「高貴なお酢」と言われているイタリアのお酢です。しかし、高級なうえに、使い方がよくわからないというイメージを持たれている消費者の方も多くいらっしゃるのが現状です。今回、タマノイ酢はそんなイメージを一新するべく、初の『バルサミコ酢』の販売に着手いたしました。イタリア・モデナからの直輸入により、手に取りやすい価格での提供を実現。風味はあの世界最優秀ソムリエ田崎真也氏が監修。くせが少なくマイルドで、初心者でも使いやすい仕上がりになっています。

当社初の『バルサミコ酢』を気軽に楽しんでいただけるよう、価格、用途の面において、より身近に感じて頂ける一品です。

**【製品特徴】**

- ・イタリア・モデナ地方で熟成されたものを直輸入。
- ・葡萄の濃厚感、甘みと酸味の絶妙なバランス。
- ・イタリアでの I.G.P.(保護指定地域表示)認定商品。
- ・世界最優秀ソムリエ、田崎真也氏監修。

**【飲食シーン】**

- ・本場イタリアでは、何にでもかけて食べています。
- ・ソテーした肉や魚のソースに。
- ・オリーブオイル、塩コショウとともに野菜にかけて、ドレッシングとして。
- ・アイスクリームにかけてアクセントとして。



タマノイ酢は今後も食酢市場の活性化を通じて、みなさまの美容や健康に貢献してまいります。