

報道関係者様各位

タマノイ酢 × 中国料理 南国酒家 薬膳コースメニュー共同開発！

タマノイ酢(株) (本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)は、南国酒家((株)南国酒家 代表取締役社長:宮田 順次)とコラボレーションし、薬膳(※1)コースメニューを開発いたしました。

2019年1月22日(火)~3月20日(水)の期間限定で南国酒家にて特別企画として「食のめぐみコース ~テーマ:冷え性~」を提供致します。

<経緯>

南国酒家は全国の自治体や生産者とタイアップし、新しい食材を使ったメニュー開発など、新しいことにチャレンジし続けている中国料理店です。また、タマノイ酢(株)では2016年より薬膳のスペシャリストを育成し、様々な企業とコラボレーションを行なっております。そうした背景から、南国酒家と蒲谷漢方研究所(所長:魯 紅梅)とタマノイ酢(株)の3社がコラボレーションし、心身を健康に美しく保つ、「医食同源」をより実感いただけるような美味薬膳コースを開発いたしました。



▲提供メニュー イメージ写真

▼提供場所:南国酒家 原宿本店(本館/迎賓館)

▼提供期間:2019/1/22~3/20

▼商品情報:

「食のめぐみコース ~テーマ:冷え性~」

¥6,000(税・サ別)

▼使用商品:

タマノイ酢の純玄米黒酢、りんご酢、プルーン酢

<料理監修>

蒲谷漢方研究所 所長

魯 紅梅氏

<メニュー企画>

南国酒家

調理指導本部 本部長

久保寺 貞男氏

当社では今後もお酢にとどまらず、「美容・健康」をテーマに薬膳の知見を活かしたご提案をしております。

※1 薬膳…中国伝統医学の理論に基づき、食べ物の働きを組み合わせで作られた食事のこと。

▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社

【大阪】社長室 広報担当 原田 優里子(はらだ ゆりこ)

〒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

【東京】社長室 ドリームクエスト 広報担当 高嶋 智子(たかしま ともこ)

〒163-0644 東京都新宿区西新宿 1-25-1 新宿センタービル 44 階

TEL:03-5321-6588 FAX:03-5321-6587 e-mail:tkouhou@tamanoi.co.jp

HP: <http://www.tamanoi.co.jp> お客様フリーダイヤル TEL:0120-33-4104

