

報道関係者各位

タマノイ酢(株) 110 周年記念

新発売 「金の万能調味酢」 ～旨みを引き出す～

タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長: 播野 勤)は、「金の万能調味酢」を発売致します。

おかげさまで、タマノイ酢(株)は 2017 年 6 月に 110 周年を迎えました。それを記念し、「金の万能調味酢」を発売します。

近年、時短料理が注目される中、手軽においしく調理ができる調味酢の市場が伸びています。110 年の歴史と伝統から、調味酢の味の黄金比を生み出しました。「素材本来の旨みを最大限に引き出す」というコンセプトの商品です。

【製品特徴】

Point① 旨みを引き出す

→臭みを消し、食品の持つ旨みを引き出します。



餃子や焼き魚のような食べ物の臭みを消します。

Point② 手軽に作れる

→これ1本で味付け完了

＜チキンの甘酢照り焼き＞

鶏もも肉を焼いて、煮詰めれば完成。

調味料はこの金の万能調味酢のみ。

＜野菜のピクルス＞

野菜を切って漬けるだけ。

旨みと香りが楽しめます。



イメージ図

- ◆商品名
金の万能調味酢 500ml 瓶
- ◆店頭参考価格
350 円前後(税込)
- ◆発売日
今秋から来春予定
- ◆発売地域
全国

▼お問合せ先▼

タマノイ酢株式会社 社長室 広報担当 高嶋 智子

〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西 1-1-32

TEL : 072-238-1022 FAX : 072-224-1020 お客様用フリーダイヤル TEL:0120-33-4104

e-mail : kouhou@tamanoi.co.jp <http://www.tamanoi.co.jp>

