

報道関係者様各位

～ささっと肉焼！冷めても美味しい！～
『生姜焼きの素』新発売！

2021年9月1日より全国で発売

タマノイ酢(株) (本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)は、2021年9月1日(水)に「生姜焼きの素」を発売いたします。



※イメージ

■商品化の背景

コロナ禍での自粛生活が続く中、定番レシピを簡単かつ本格的な美味しさで味わえる、メニュー用調味料の市場が拡大しており、今後も引き続き需要が伸びると予測されています。(出典:2021.5 日本食糧新聞) その中でも、单身の方や少数家族の方々が一度で使い切れる小容量タイプのニーズが高まっています。そうした要望に応え、この度粉末タイプの「生姜焼きの素」を発売いたします。小容量かつ小分けの粉末製品にすることで、使いきりの心配や分量の調整もなく、手軽に調理していただけます。また、粉末製品だからこそ実現できる、生姜のスパイス感や香り立ちのいい、風味豊かな生姜焼きの味わいをお楽しみいただけます。

■製品概要

商品名: 生姜焼きの素

内容量	価格	名称	発売日	販売地域
15g×2 (2人前×2)	オープン価格 (店頭参考価格:149円/税込)	粉末調味料	2021年9月1日	全国

■製品特徴

①お弁当にピッタリ

味がお肉にしっかりと絡むので、冷めても生姜の香りが続き、美味しくお召し上がりいただけます。

②黒酢と生姜の相乗効果

タマノイ酢こだわりの国産玄米100%の黒酢を使用。生姜も加わり、体調を崩しやすい寒い季節や、夏バテのシーズンにもお勧めです。

③調理の簡便化

調理を手軽に、楽しくしていただくために、水溶き不要で調理していただけるように仕上げました。

簡単!! 3ステップ

1 フライパンに油を熱し、具材を炒める。



中火

2 本品1袋をまんべんなくふりかける。



弱火

3 水(40ml)を入れ、全体を絡めて出来上がり。



弱火

▲パッケージ裏面に作り方を記載

▼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 三木 梨菜子(みき りなこ)

〒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 原田 優里子(はらだ ゆりこ)

〒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:03-3203-6940 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

