

報道関係者様各位

普段のお酢とは一味違う。五穀の豊かな香りが楽しめる

『五穀酢』 タマノイ酢から新発売

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、

『五穀酢』を 9 月1日より全国で新発売します。

【開発背景】

近年日本では、健康志向が高まっています。女性を中心に、栄養価値の高い食品を積極的に食事に取り入れる人が増加しています。その一つとして、日本の昔ながらの食材「雑穀」が注目を集めています。市場には雑穀を使用したご飯や飲料、スープなどが出回り、健康食材を手軽に美味しく楽しめるように工夫がされています。

そこでタマノイ酢は、お酢の原料に五穀を使用した「五穀酢 500ml 瓶」を発売します。あわ、きびなどの五穀を原料に使用。五穀(雑穀)には、ビタミンやカルシウムなどのミネラルが豊富に含まれています。またお酢は古くから身体に良いとされており、現在も健康食品として注目されています。そんなお酢と五穀が組み合わせられた、健康に嬉しい調味料。一般家庭で使用されている穀物酢と同様に、酢の物やお寿司など色んな料理に使えます。お酢をより健康的に楽しみたい方におすすめ。五穀の豊かな香りが漂うお酢を、新たな「定番酢」としてご提案します。

【商品特徴】

- ①米、あわ、きび、ひえ、キヌアの“五穀”を原料に使用しています。
- ②世界最優秀ソムリエ田崎真也氏監修の、風味豊かなお酢。
- ③シーンを選ばず、色んな料理にお楽しみ頂けます。

【パッケージ特徴】

穀物が豊かに実る様子を表現。和のデザインで、日本の豊かな恵みを感じていただけるパッケージです。

- ▼商品名
五穀酢 500ml 瓶
- ▼製品形態
500ml 瓶×12 本
- ▼価格
オープン価格
- ▼店頭参考価格
128 円(税込)
- ▼品名
穀物酢
- ▼発売日
9 月 1 日
- ▼販売地域
全国

