

報道関係者様各位

タマノイ酢(株)、1.8L 大容量の コクのある『らっきょう酢』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、

『らっきょう酢 1.8L PET』を 6 月 1 日に新発売します。

【開発背景】

5 月下旬から 7 月上旬の初夏は「らっきょう」の収穫期。この時期になると店頭には、収穫期に合わせ「らっきょう酢」が並んでいます。らっきょうには、血液をサラサラにする効果があると期待されており、家庭で酢漬けや甘酢漬けにして、自家製らっきょう漬けを楽しんでいる人もいます。また 4 月 1 日からの消費税増税を受け、節約のため手作り食材に挑戦する人も増えていくと考えられます。そこでこの度タマノイ酢から、簡単においしく漬かる「らっきょう酢」を 6 月 1 日に発売します。酒粕を原料としたコクのある酢を使用しており、風味豊かな味に仕上がります。らっきょうだけでなく、にんじん・大根・白菜・ごぼう・新しょうがなどの野菜も漬けられます。1.8L の大容量なので、季節に合わせて様々な野菜漬けをお楽しみいただけます。

【製品特徴】

- ・特定アレルギーフリーのお酢
- ・1.8L の大容量

【使用シーン】

- ・らっきょうを漬けるのに最適。
- ・季節の旬な野菜もおいしく漬かります。
- ・酢の物・マリネ・南蛮漬け・煮物などにもお使いいただけます。

▼商品名

らっきょう酢 1.8L PET

▼製品形態

1.8L PET×6 本入り

▼価格

オープン価格

▼店頭参考価格

538 円(税込)

▼品名

調味酢

▼発売日

6 月 1 日

▼販売地域

全国

