

報道関係者様各位

# タマノイ酢(株) 業務用 化学調味料無添加すし酢 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、2017年12月1日より業務用の**化学調味料無添加すし酢**を、2種類のタイプで発売致します。

## 【開発背景】

近年、寿司業界の市場規模が堅調に拡大しており、大手回転寿司チェーンの競争が激化。また、スーパーの惣菜コーナー(寿司を含む)は顧客獲得の要となっており、各社力を入れています。その惣菜を含む中食市場も過去10年で約22%増(一般社団法人日本惣菜協会「2016年版惣菜白書」)と大きな伸びを見せています。寿司業界も小売業界も、価格競争の枠を越え、**差別化**という点で各社がしのぎを削っている現状です。

また、消費者の食品添加物への関心も高く、安心・安全な食品への意識の高まりも見られています。そのため、保存料無添加、合成着色料無添加等を謳った商品が多数販売されており、「**無添加**」は食品の付加価値の一つとしてスタンダードになっています。

そういった背景から、タマノイ酢(株)は、寿司業界ならびに小売業界に向けて、**差別化並びに付加価値の一つ**として、業務用の「**化学調味料無添加すし酢**」を提案いたします。

## 【商品情報】

- 20LBIBの形態で販売。
- 「甘味の強いタイプ」と「酸味・塩味を効かせたタイプ」の2種類。
- 化学調味料無添加**
- グルテンフリー(小麦不使用)
- アレルギー特定原材料等不使用
- 安心・安全の品質  
(HACCP対応工場での製造)
- 昆布だし使用

- ▼商品名: ▶すし酢54CX 20LBIB  
(甘味の強いタイプ)  
▶すし酢49CX 20LBIB  
(酸味・塩味を効かせたタイプ)
- ▼名称: 合わせ酢
- ▼製品形態: 20LBIB
- ▼価格: オープン価格
- ▼発売日: 12月1日(すし酢54CX)  
※すし酢49CXは受注生産
- ▼販売地域: 全国、全世界



※イメージ

## ▼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 森 昭太(もり しょうた)

〒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](mailto: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](mailto:tkouhou@tamanoi.co.jp)HP: <http://www.tamanoi.co.jp> お客様用フリーダイヤル TEL:0120-33-4104