

報道関係者各位

あなたは“カラダを温める派”!?それとも“カラダを冷やす派”!?

『はじめての薬膳 八宝菜の素 42g ピロー』新発売

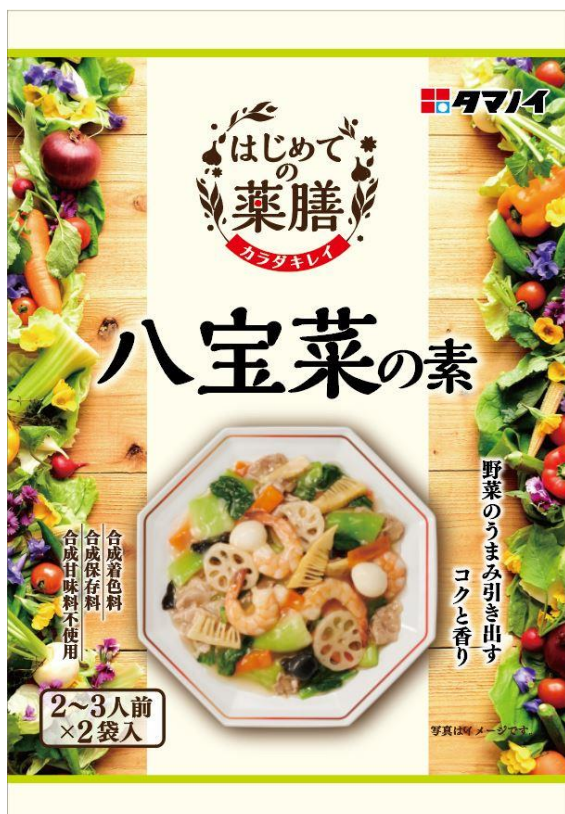
タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)は、2020年4月1日に「はじめての薬膳 八宝菜の素 42g ピロー」を新発売します。

【背景】

現在の食の志向は「健康志向」が高まっており、(2019年日本政策金融公庫 農林水産事業)、より健康イメージの強い食品に注目が集まっています。中でも「薬膳」(※1)はここ数年メディアでも注目されており、本の出版や給食への導入、ドラマでの起用など、認知度は上昇しています。しかし、家庭で作る薬膳料理はあまり浸透しておりません。また、薬膳には「不味い、苦い」、「手軽に取り入れにくい」、「自分にとってどの食材やレシピが良いかわからない」、というイメージがあるのが現状です。(2015年漢方デスク株式会社調べ)

そこで、「はじめての薬膳 八宝菜の素 42g ピロー」を新発売します。粉末タイプの中華調味料で、自分の体調に合わせて好きな野菜を入れて楽しめます。どんな野菜にも合うガーリック風味となっており、季節の野菜を美味しく食べられます。また、パッケージの裏面は食材の選び方を助ける「バランス食材早見表」を記載しました。薬膳はおいしく、身近な食材で誰でも簡単に出来るものだと感じてもらえる商品です。今後はシリーズ品としての展開を予定しております。

【商品概要】



-国際薬膳師-
これぞわかった! **薬膳**
QRコード

【今日からあなたも薬膳マスター!】

私たちのカラダは食材で出来ています。薬膳は食材を水・火・土・金・木・火のバランスで決まっています。適切なバランスで決まっています。優れたバランスを体験したいメニューをぜひお試しください。

バランス食材早見表

イワシの刺身	カラダ	八宝菜
生魚の刺身	カラダ	コブ
アサリのペロリチャー	カラダ	ニラ
コンニャクと揚げ豆腐	カラダ	カラダ
お揚げの揚げ豆腐	カラダ	カラダ
もやしと豆腐の炒め	カラダ	カラダ
ナス	カラダ	カラダ
ピーマン	カラダ	カラダ
アスパラ	カラダ	カラダ
ネギ	カラダ	カラダ
ニンジン	カラダ	カラダ
オニオン	カラダ	カラダ
ニンニク	カラダ	カラダ
しょうが	カラダ	カラダ
しょうゆ	カラダ	カラダ
みりん	カラダ	カラダ
酒	カラダ	カラダ
醤油	カラダ	カラダ
味噌	カラダ	カラダ
砂糖	カラダ	カラダ
塩	カラダ	カラダ
酢	カラダ	カラダ
油	カラダ	カラダ
水	カラダ	カラダ
火	カラダ	カラダ
土	カラダ	カラダ
金	カラダ	カラダ
木	カラダ	カラダ

フライパンで簡単! 3ステップ

材料

豚肉	150g	しいたけ	3枚
白菜	2枚	にんじん	1/2本
たけのこ	100g		

- フライパンに油を熱し、豚肉を焼く。
- 本品粉末を水(150ml)で溶かす。
- ②を材料と絡めて炒め、仕上げにしょうゆをかける。

賞味期限

名 称 粉末中華調味料

原材料名 米粉(国内産)、食塩、砂糖、ガーリックパウダー、粉末ごま油、醸造酢粉末、ホワイトペッパー、カキエキスパウダー、粉末からスープ、こく味粉末、シンジャーパウダー / 調味料(アミノ酸等)、糊粉、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分)含まず(大豆・鶏肉・豚肉を含む)

内 容 量 42g(21g×2袋)

賞味期限 種外上部に記載

保存方法 高温多湿を避けて保存してください。

製 造 者 タマノイ酢株式会社

製 造 所 大阪府堺市東区11番32号

アレルギー(特定原材料)

小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

栄養成分表示 1人分(8.4g)あたり

エネルギー 24kJ 食塩相当量 5.0g

たんぱく質 0.7g 炭水化物 2.4g

脂 質 0.2g

合成着色料・合成保存料・合成調味料は使用していません。

お問合せ先 ☎ 0120-33-4104

ホームページ www.tamanoi.co.jp

JAN コード

- ▼商品名
- はじめての薬膳
- 八宝菜の素 42g ピロー
- ▼製品形態
- 42g(21g×2袋)
- ▼価格
- オープン価格
- ▼名称
- 粉末中華調味料
- ▼発売日
- 2020年4月1日
- ▼発売地域
- 全国

イメージ

