

令和5年2月15日

報道関係者様各位

～おうちで手軽に赤シャリを～
『赤酢 すし酢 360mlPET』 新発売

2023 年 3 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、2023年3月1日(水)に「赤酢 すし酢 360mlPET」を発売いたします。



■赤酢とは

長期熟成した酒粕を原料とした日本発祥のお酢で、江戸前寿司の定番として広く親しまれていました。近年では高級すし店で使用されることで知られています。酸味がまろやかで旨みの強い味わいが特徴です。最近は飲食店やスーパーマーケットで赤酢フェアが行われるなど、その認知度が高まっています。

■商品化の背景

おうちで過ごす時間が増えた昨今の状況下、家庭での内食需要が拡大しています。当社は老舗お酢メーカーとして、お酢を使った食事のレパートリー拡大に貢献したいと考えております。そこで、より手軽に家庭でお酢を楽しんで頂けるよう、家庭用として「赤酢」を使用したすし酢の商品化に至りました。本製品は長期熟成の酒粕を原料とした赤酢を使用し、かつおだしを効かせた関西風の味つけで、ご家庭で気軽に赤シャリをお楽しみいただけます。

■製品概要

商品名:赤酢 すし酢 360mlPET

内容量	価格	名称	発売日	販売地域
360ml	オープン価格 (店頭参考価格:376円/税込)	合わせ酢	2023年3月1日	全国

■製品特徴

①家庭での新定番!「赤酢」すし酢

高級店で使われる赤酢をご家庭でお楽しみいただけます。

②長期熟成酒粕使用

③関西風のまろやかな味わい

かつおベースのkokoroや旨味を感じる味わいで海鮮によく合います。

④世界最優秀ソムリエ田崎真也氏監修

～田崎真也氏コメント～

余韻の長い芳醇な風味が感じられ、豊かなうまみとkokoro、酸味のバランスが、一味違ったお寿司をお楽しみいただけます。



■レシピ

すし飯はもちろん、その他様々な料理にお使い頂けます。

すし飯に



▲ちらし寿司

炊いたご飯に混ぜるだけ

お肉の下味として



▲チキンのマリネ焼き

漬けたお肉を蒸し焼きに

サラダの調味液として



▲コールスロー

赤酢すし酢×マヨネーズ

▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社 広報担当 / 恩田 (大阪担当)、吉田 (東京担当)

(大阪) TEL:072-238-1022 e-mail: kouhou@tamanoi.co.jp

(東京) TEL:03-3203-6940 e-mail: tkouhou@tamanoi.co.jp

