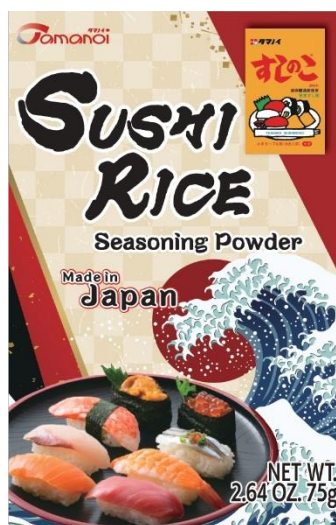


報道関係者様各位

「すしのこ」 海外向けパッケージリニューアル 赤酢^{ひぎょく}「緋玉」新発売 ～日本のお寿司を世界へ～

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7月に「すしのこ 75g NB 海外輸出用」パッケージをリニューアルし、赤酢^{ひぎょく}「緋玉 1.8LPET」を新発売いたします。



※イメージ

すしのこ 75g NB 海外輸出用



※イメージ

緋玉^{ひぎょく} 1.8LPET

■背景

近年世界中で日本食への注目が高まっています。農林水産省によると、2021年の「海外における日本食レストランの数」は、2006年の2.4万店から6倍以上増加し、15.9万店へとその数を広げております。また訪日外国人への調査では、「最もおいしかった日本料理」や「自国で最も食べたいと思う日本料理」など料理に関する大多数の設問で「寿司」が1位を獲得し、日本料理の中でも特に寿司が注目されていることが分かります。(2023年 農林中央金庫 5カ国の訪日外国人に聞く日本の“食”)

そこで当社は世界の寿司需要にあって、「すしのこ 75g NB 海外輸出用」パッケージをリニューアル発売、ならびに赤酢^{ひぎょく}「緋玉 1.8LPET」を新発売いたします。

■「すしのこ75g」海外向けパッケージリニューアル

旧パッケージは、商品タイトルが日本語表記かつ、イラストが古風なデザインであったため、日本文化に馴染みがない海外の方には伝わりづらいという課題がありました。そこで今回は、表記やイラストを工夫し、海外の方にも手に取っていただけるようなパッケージを目指しリニューアルいたしました。

すしのことは

1963年に発売のご家庭で気軽にすし飯が作れる粉末すし酢です。長年多くのお客様にご愛顧いただき、今年で発売60周年を迎えたタマノイ酢のロングセラー製品のひとつです。

・パッケージ変更点

新パッケージ



①用途が分かりやすい

②日本産であることが伝わる

③寿司のイメージが一目で伝わる

※イメージ

旧パッケージ



・製品概要①

商品名:すしのこ 75g NB 海外輸出用

内容量	価格	名称	発売日
75g	オープン価格	粉末すし酢	2023年7月

※現行デザインの在庫がなくなり次第、リニューアル品へと切り替えをいたします。

■赤酢「^{ひ、ぎょく}緋玉 1.8L」新発売

「^{ひ、ぎょく}緋玉 1.8L」は伝統的な日本の赤酢をお楽しみいただける商品です。

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味の強い味わいが特徴です。

・製品概要②

商品名:^{ひ、ぎょく}緋玉 1.8LPET

内容量	価格	名称	発売日
1.8L	オープン価格	米酢	2023年7月



※イメージ

※数量限定で発売いたします。

当社では今後も海外展開を通じて、日本食文化の更なる発展に貢献いたします。

▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社 広報担当

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

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

