

報道関係者様各位

～赤シャリ需要の高まりに～
【業務用】濃い赤酢すし酢「AYR72-2」新発売
※1
2024年2月20日より全国で展開

タマノイ酢(株) (本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)は、2024年2月20日(火)に業務用赤酢すし酢「AYR72-2」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。

■商品化背景

回転寿司に関する消費者実態調査 2023(マルハニチロ調べ)によると、シャリで寿司のおいしさを評価する傾向があり、シャリの品質や付加価値が重要視されています。その中でも赤酢を使用した“赤シャリ”が注目されており、現在では小売店や回転寿司業態でも使用されています。今回発売する業務用赤酢すし酢「AYR72-2」は、シャリの色づきがよく、コクや旨味が一層感じられる味わい(※1)が特徴です。業務用赤酢すし酢のラインナップ拡充により、さらなる赤シャリ需要に貢献いたします。

■製品概要

商品名:すし酢AYR72-2

内容量	名称	発売日	販売地域
10L BIB	すし酢AYR72-2	2024年2月20日	全国

■商品の特徴

- ①熟成させた酒粕を原料とした赤酢を使用しており、シャリの色づきがよい
- ②コクや旨味が一層感じられる味わい ※1

※1…色づきと味わいについて。当社業務用赤酢すし酢 AYR72と比較。(2024年2月現在)

▼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) 竹下 TEL:03-3203-6940 e-mail: tkouhou@tamanoi.co.jp

