

純日本品質

東海漬物

2024年1月

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

そのままではもちろん、料理に使ってもおいしく食べられる！
新感覚の浅漬「野菜そうざい」シリーズ新発売！
～2024年3月より関東地区限定発売～

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：永井 英朗）は、そのまま食べるのはもちろんのこと、料理に使っても美味しく食べられる新感覚の浅漬「野菜そうざい」シリーズを新発売します。

今回、「野菜をもっとたくさん、手軽に食べてもらいたい」という想いから、

そうざいやおかず感覚で食べられる新感覚の浅漬「野菜そうざい」シリーズを開発しました。

漬けた野菜にこだわりのうまみたっぷりのタレを絡める新製法で野菜の美味しさを引き出し、さらに、ごま油を使用することで食欲そそる味わいに仕上げました。野菜にしっかりとタレが絡んでいるので面倒な液切りは不要です。

そのまま食べられるのはもちろん、温めてご飯にのせたり、お肉と炒めたりと、様々な料理にアレンジできる、今までの浅漬の概念を覆すような新感覚の浅漬です。

2024年3月から関東地区限定で、「うま塩あんかけ白菜漬」「ねぎ塩だれきゃべつ漬」の2品を新発売します。



〔商品紹介〕

【商品名】 うま塩あんかけ白菜漬
【内容量】 200g
【賞味期間】 16日
【JANコード】 4902175450498
【標準小売価格】 248円(本体価格)
【発売エリア】 関東地区
【商品特徴】



- 白菜・人参・にら・大豆ミートに醤油や魚介エキスをを使用したタレを絡めた新感覚の浅漬です。
- うま味の効いた中華だし風味の味付けに、大豆ミートを使用してボリューム感のある商品にしました。
- 仕上げにごま油を混ぜ込み、ごま油の香りで食欲そそる味わいです。
- 野菜にしっかりとタレが絡んでいるので、面倒な液切は不要です。
- そのままおかずの1品として食べられるのはもちろん、商品を温めてご飯にのせ、どんぶりにしても美味しく食べられます。

【商品名】 ねぎ塩だれきゃべつ漬
【内容量】 180g
【賞味期間】 16日
【JANコード】 4902175450597
【標準小売価格】 248円(本体価格)
【発売エリア】 関東地区
【商品特徴】



- きゃべつ・ねぎ・人参・にら・大豆ミートに旨みたっぷりのタレを絡めた新感覚の浅漬です。
- きゃべつと相性の良い香味野菜である、ねぎやにらの香りと旨みがアクセントになっています。
- 仕上げにごま油を混ぜ込み、ごま油の香りで食欲そそる味わいです。
- 野菜にしっかりとタレが絡んでいるので、面倒な液切は不要です。
- そのままおかずの1品として食べられるのはもちろん、焼きそばに絡めたり、豚肉などと一緒に炒めることで、ご飯に合うおかずとして美味しく食べられます。

以上