

純日本品質

東海漬物

2024年 5月

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

〈漬物グランプリ 2024〉

野菜そうざい「ねぎ塩だれきゃべつ漬」が 準グランプリを受賞！

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、4月25日～27日に東京ビッグサイトで開催された、「漬物グランプリ 2024 決勝大会」（主催：全日本漬物協同組合連合会）において、野菜そうざい「ねぎ塩だれきゃべつ漬」が法人の部、浅漬・キムチ部門において準グランプリ並びに農林水産省大臣官房長賞を受賞いたしました。

本商品は、2024年3月より関東地区限定で発売中の新感覚の浅漬です。「箸休めからの脱却」をテーマに、そのまま食べるのはもちろん、お肉と炒めるといった料理にもアレンジできる、今までの浅漬の概念を覆す商品です。



〔商品概要〕

【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、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。
- 焼きそばや、トッピングなど様々な料理にもアレンジできる一品です。

以上