

純日本品質

東海漬物

2025 年 1 月

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

浅漬の新境地！

「野菜そうざい」シリーズの新商品

「漬物屋が本気で作ったナムル」と

「漬物屋が本気で作ったねぎ塩きゃべつ」を発売！

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、2025 年 3 月より、惣菜感覚の新しい浅漬「野菜そうざい」シリーズの新商品「漬物屋が本気で作ったナムル」と「漬物屋が本気で作ったねぎ塩きゃべつ」を発売します。

〔商品紹介〕

【商品名】	漬物屋が本気で作ったナムル
【内容量】	110g
【賞味期間】	16 日
【JAN コード】	4902175464099
【標準小売価格】	228 円(本体価格)
【発売エリア】	関東地区
【商品特徴】	



- 食感の良い豆もやしを中心に、大根・人参・にら・ゼンマイの 5 種類の野菜と大豆ミートを使用した本格ナムルです。
- 鶏ガラ風味の塩味と旨み、コチュジャンの深みのある辛さが特徴のタレを絡めました。
- 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。
- 便利な食べきりサイズで、手軽におかずの一品としてご活用いただけます。

【商品名】 漬物屋が本気で作ったねぎ塩きゃべつ
【内容量】 110g
【賞味期間】 16日
【JANコード】 4902175464198
【標準小売価格】 228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。
- 刻みねぎをたっぷり使用した本格的なねぎ塩だれの風味を楽しめます。
- 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。
- 便利な食べきりサイズで、手軽におかずの一品としてご活用いただけます。

以上