

～創業 寛政元年、だし醤油のパイオニア「鎌田醤油」の春限定商品～
3年連続完売の大人気商品

「春限定・生パスタセット」

2017年2月28日（火）より数量限定で発売



鎌田商事株式会社（本社：香川県坂出市 代表取締役社長：鎌田武雄 以下、鎌田商事）は、たった3分で本格パスタが楽しめる、北海道の旨みがたっぷり入った「とかちマッシュのだしソース」と、さぬきのもちもちした食感が特徴の生パスタを詰め合わせた「春限定・生パスタセット」（URL：<http://www.kamada.co.jp/shop.pasta17.php>）を、2017年2月28日（火）より1,500セット限定で販売致します。

この度、鎌田商事が1,500セット限定で発売する「春限定・生パスタセット」は、当社子会社「鎌田きのこ」が栽培した「とかちマッシュ®」を使用し、ミシュラン一つ星レストラン「アムール」後藤祐輔シェフ監修の元で作った濃厚で味わい深い本格的な洋風調味料「だしソース」3種類をパスタソースとして使用。パスタは、讃岐うどんの本場香川県のもちもち食感が特徴の「生パスタ」を、「リングイネ」、「フェットチーネ」2種類をご用意いたしました。2014年の発売以降、毎年人気が高まり、2016年も前年比114%の売上を記録。発売から15日で販売予定数が売り切れとなりました。

日本人の3人に1人は週に1度以上パスタを食べており（※1）、パスタ元年と言われる、1935年以来、日本での人気はなお高まっています。また、パスタは一人でも気軽に食べられることから、一人暮らしの方の夕食に、主婦の方の昼食に、お孫さんが遊びに来た時のお食事にと様々なシチュエーションでお楽しみいただけます。

また、鎌田商事の大人気季節限定商品「にんにくだし醤油」の発売も同時に開始いたします。2014年の発売以来根強いファンの多い、香川県産のにんにくをたっぷりすりおろして本醸造醤油に加えた特濃なだし醤油が今年も登場いたします。

鎌田商事は、これからも皆様に喜ばれ、愛される商品を通じて、日本の食卓を豊かにして参ります。

※1出展：一般社団法人 日本パスタ協会 <https://www.pasta.or.jp/>



生パスタセット

販売期間：2017年2月28日（火）～4月28日（金）

販売個数：1,500個（なくなり次第終了）

販売価格：1,944円（税込）

セット内容：

トマトソース / クリームソース / デミソース 40g x各2ヶ入

リングイネ 120g x 2袋 / フェットチーネ 120g x 4袋

※アレンジレシピを紹介したレシピ付

▶カマダのだしソース

十勝帯広でマッシュルーム「とかちマッシュ®」を、気鋭のフレンチシェフ・後藤祐輔氏の指導の元、とかちマッシュの良質な“だし”をおしみなく使ったカマダ初の洋風調味料「とかちマッシュのだしソース」が完成。かけるだけ、和えるだけでいつもの家庭料理をレストランの味に変身させてくれる魔法の「だしソース」をパスタソースとして、3種類ご用意しました。

▶生パスタ

本場讃岐うどんの製法を取入れ、コシを持たせたもちもちの生パスタです。茹で時間はたったの約3分。ご家庭で簡単に本格的なパスタ料理が食べられます。

リングイネ：断面が楕円形をした厚切麺で、しこしこした食感が特徴。

フェットチーネ：きし麺状の平内面で、他にはないもちもちの食感です。

カマダの大人気季節限定商品「にんにくだし醤油」販売開始

にんにくだし醤油

発売から11日で半年分の在庫が完売してしまう程の人気商品。実は香川県はにんにく生産量全国2位。県内の農家を回り、味が濃く香りが強い香川県産のにんにくのみをすりおろして本醸造醤油に加え、特濃に仕上げた美味しいお醤油です。味噌・生姜・胡椒・唐辛子・ごままで味を調え、さらに、かつお節のだしを利かせて仕上げました。

ステーキや唐揚げなど肉料理のたれや下味、チャーハンや炒め物の仕上げや、焼きおにぎりや焼肉などこれ1本で、美味しく仕上がります！

販売期間：2017年3月1日（水）～10月末（予定）

販売価格：200ml 1ヶ 356円、3ヶ入 1,068円、7ヶ入 2,492円（すべて税込）



ご参考：鎌田醤油の「だし醤油」

1965年（昭和40年）、パイオニアとしてだし醤油の販売開始。鎌田醤油株式会社の社員が料理の際に、だしと醤油製品を活用して調理をしていたところにヒントを得て、開発されました。醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。累計販売本数3億9,301万個を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。



鎌田醤油株式会社（以下、鎌田醤油）は、1789年（寛政元年）創業以来の家訓「最優等の醤油を作り、社会のお役に立って信用を得る」の心を守って伝統の醤油作りに励んで参りました。鎌田醤油は、1994年にお客様満足を第一に考える販売会社として鎌田商事を創設。常に「今求められる味」を目指して、讃岐うどんつゆを始めとする各種だし・つゆの開発に取り組んでいます。日本の伝統的な食事が健康食として世界的にも見直されつつある21世紀を迎えて、国際品質規格ISO9001の認証も取得し、より一層のお客様満足を実現できるメーカー及びディーラーを目指しています。主力商品である「**だし醤油**」は、1965年に販売を開始。累計販売本数3億9,301万個（※1）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。

【鎌田商事株式会社】

- | | | | |
|-------|-------------------------------------|----------|-----------------|
| ■会社名 | : 鎌田商事株式会社 | ■設立 | : 1994年（平成6年）1月 |
| ■所在地 | : 香川県坂出市入船町2-1-59 | ■代表取締役社長 | : 鎌田武雄 |
| ■資本金 | : 1,000万円 | ■社員 | : 120名 |
| ■事業内容 | : 醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売 | | |

【鎌田醤油株式会社】

- | | | | |
|----------|-----------------------------------|------|------------------|
| ■会社名 | : 鎌田醤油株式会社 | ■創業 | : 1789年（寛政元年） |
| ■設立 | : 1941年（昭和16年）2月 | ■所在地 | : 香川県坂出市本町1-6-35 |
| ■代表取締役社長 | : 鎌田武雄 | ■資本金 | : 1,000万円 |
| ■社員 | : 130名 | | |
| ■事業内容 | : 各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売） | | |