

**国産のりんご酢に焼津産花かつおと利尻昆布から取った一番だしを配合**

**国産の厳選素材にこだわったお酢**

# 『だしのきいたまろやかなお酢』

2019年3月1日(金)より全国で発売開始！

株式会社創味食品（本社：京都府京都市伏見区/代表：山田佑樹）は「だしのきいたまろやかなお酢」を2019年3月1日（金）より、全国のスーパーマーケットなどで発売します。

だしのきいたまろやかなお酢、略して「だしまろ酢」は、国産の厳選素材にこだわった調味酢です。国産のりんご酢に、かつおの香りが豊かで雑味が少ない点が特徴の焼津産の花かつおと、クセのない香りと濃厚な旨みの特徴の利尻昆布から抽出した一番だしを配合。ひと釜ひと釜煮出す、昔ながらの製法で抽出することにより、素材の旨味を最大限に引き立て、まろやかでコクのある味わいを実現しました。お酢は味を決めるのが難しい調味料と言われますが、「だしまろ酢」があれば、“かける”だけ、“和える”だけなど、「〇〇するだけ」で誰でも簡単に味を決めることができます。

また、国産のゆず果汁がきいており爽やかな風味に仕上がっているので、炒め物や揚げ物など、油を多く使う料理もさっぱり仕上がります。ゆずの香りはジャンルを問わず、様々な料理と相性が良いため、和洋中を問わずご使用できます。

## 【開発背景】

近年の健康志向の高まりを受け、ヘルシーなイメージのある食用酢の市場規模は前年比で102.2%へ成長。さしすせその基礎調味料市場の中で唯一成長をしています※1。市場が拡大する中、安全かつ質の高い国産素材に対するニーズ※2の高まりを受け、創味食品はより安全・安心で素材にこだわったお酢を食卓に広めたいとの思いから、本商品を開発しました。

※1・・・日経POS販売金額比較 2016年10月～2017年9月  
 2017年10月～2018年9月

※2・・・弊社独自調査による（N＝400）



## 商品概要

- 商品名 : だしのきいたまろやかなお酢
- 内容量 : 500ml
- 発売日 : 2019年3月1日（金）
- 発売地区 : 全国
- 希望小売価格 : 299円（外税）
- 商品サイト : <http://www.somi.jp/products/dashimarosu.php>

## 「だしまろ酢」オススメの召し上がり方

和洋中の料理ジャンルを問わず、様々な料理の味付けにお使いいただける「だしまろ酢」。「〇〇するだけ」で簡単にできあがる、特にオススメの召し上がり方をご紹介します。

### 【小アジの南蛮漬け】

＜作り方＞

1. 玉ねぎはスライス、人参は千切りにする。
2. 小アジに小麦粉をまぶし、余分な粉を払い落として170～180℃の油でカラッと揚げる。
3. 容器に小アジと①を入れ鷹の爪をちらし、熱いうちにだしまろ酢としょうゆを合わせたものを漬け込む。

＜材料（2人前）＞

|     |     |       |           |
|-----|-----|-------|-----------|
| 小アジ | 6匹  | だしまろ酢 | 大さじ4      |
| 小麦粉 | 適宜  | しょうゆ  | 小さじ1（お好み） |
| 揚げ油 | 適宜  | 鷹の爪   | 1/2本      |
| 玉ねぎ | 50g | サラダ油  | 大さじ2      |
| 人参  | 40g |       |           |



### 【サラダチキンと新玉ねぎのサラダ】

＜作り方＞

1. サラダチキンを食べやすい大きさにほぐし、新玉ねぎは薄くスライス、カイワレ大根は根を取る。
2. ボウルに新玉ねぎとだしまろ酢を入れよく和え、オリーブオイルを入れ軽く和える。
3. ②にサラダチキン、カイワレ大根を入れて軽く混ぜ、粗挽きこしょうを振り、器に盛る。

＜材料（2人前）＞

|        |        |         |      |
|--------|--------|---------|------|
| サラダチキン | 1枚     | だしまろ酢   | 大さじ1 |
| 新玉ねぎ   | 50g    | オリーブオイル | 小さじ1 |
| カイワレ大根 | 1/4パック | 粗挽きこしょう | 少々   |



### 【彩り野菜の酢豚】

＜作り方＞

1. 玉ねぎはくし形に切り、スナップえんどうは斜め半分に切る。ブロッコリーは電子レンジ（600W）で1分加熱する。パプリカは縦に切る。
2. だしまろ酢と水、片栗粉は混ぜ合わせておく。
3. 豚肉は塩、こしょうをふって一口大に丸め、片栗粉を薄くまぶす。
4. フライパンにサラダ油を中火で熱し、③を入れ、香ばしい色がつくまで揚げ焼きにして取り出し、油を切る。
5. 余分な油をふき取り、①を炒め、玉ねぎが透き通ってきたら、豚団子を戻して炒め合わせ、②を加え、木べらで混ぜながら弱火で煮立たせ、全体にからませる。

＜材料（2人前）＞

|                   |      |        |           |
|-------------------|------|--------|-----------|
| 豚肩ロース薄切り肉または切り落とし | 200g | だしまろ酢  | 200ml     |
| 玉ねぎ               | 200g | 水      | 100ml     |
| スナップえんどう          | 8本   | 片栗粉    | 大さじ2、別途少々 |
| ブロッコリー            | 80g  | 塩、こしょう | 各少々       |
| パプリカ（赤・黄）         | 各30g | サラダ油   | 大さじ4      |



## 会社概要

- ・会社名 : 株式会社 創味食品
- ・本社・工場 : 京都府京都市伏見区横大路芝生24-3
- ・設立 : 1950年3月
- ・代表者 : 山田 佑樹
- ・資本金 : 6000万円
- ・事業内容 : 業務用・市販用各種調味料の製造販売主として自社ブランド商品のめんつゆ、たれ、スープ、その他調味料等を全国の食品商社を通じて外食関連会社、スーパー各社へ供給。