

2020 年 2 月 27 日

プレスリリース

報道関係各位

ネットサイト情報開示 2 月 28 日 11 時

有限会社味研

代表取締役：向山 佳範

焼肉の無添加生だれで全国に販売を行なっているメーカーが今度は大ぶり輪切りの国産生長ねぎをふんだん入れた特製ポン酢”長ねぎぽん酢”を 3 月 1 日から販売開始。

無添加、非加熱の焼肉のタレなどこだわり抜いた味を食卓にお届けする有限会社味研（本社：山梨県山梨市、代表取締役：向山佳範）は 3 月 1 日（日）、新商品「長ねぎぽん酢」の発売を開始します。焼肉に合うポン酢の商品として開発したもので、焼肉以外にも餃子やハンバーグなどにも広く使える万能のポン酢です。



■「焼肉にぴったりのポン酢を」というコンセプトのもとで開発

「長ねぎぽん酢」は国産長ネギを生のまま入れた、焼き肉に合うポン酢です。

長ねぎは大ぶり輪切りでしっかりと食感を感じられるものとなりました。みじん切りのねぎの場合、ボトル内で沈んでしまいましたが、大きさを確保してあるため、沈殿せず長ねぎの存在感バツグン。



これまでも玉ねぎをベースにしたポン酢は多くありましたが、長ねぎだけのポン酢は味研が初めて商品化（当社調べ）。

焼肉のタレをメインに製造する会社ならではの、「焼肉にぴったり合うポン酢を」というコンセプトのもとで、開発したものです。

希望小売価格は 525 円（税別）となっています。

味研製品は無添加、化学調味料不使用の無化調で、さらに動物性原料不使用としています。

「長ねぎぼん酢」はその特長を最大限に活かした商品と言えるでしょう。

発売中の“無添加 焼肉のたれ”は年間約 20 万本販売し、累計販売数 150 万本を突破しました。
今後これを超える商品開発を目指しています。

そのため、最近人気の「よだれ鶏 四川万能ソース」の販路に乗せて商品展開をしていきますが、さらに新規販路も開拓して、多くの人の元に届ける考えです。

<長ねぎボン酢商品概要>

	商品名	長ねぎぼん酢
	小売価格	525 円（税別）
	規格	310ml/1 ケース 15 本入り
	JAN コード	4935783266014
	賞味期限・保存方法	240 日（冷暗所にて保存・開封後要冷蔵）
	栄養成分 （100g あたり）	エネルギー116 カロリー たんぱく質 1.2 グラム 脂質 0.1 グラム、炭水化物 27.5 グラム 食塩相当量：4.06 グラム

有限会社味研

本社：〒405-0001 山梨県山梨市西 75-1

代表者：代表取締役 向山 佳範

設立：1987 年 5 月

電話番号：0553-23-2325

URL：http://aziken.com

事業内容：焼肉のたれ、珍味の製造、卸売