

報道関係者各位

山崎醸造からアレルギー対応の調味料第三弾が発売されます。

試験販売を通じ多くのお客様のお声をいただいた【お肉の万能だれ】です。

山崎醸造株式会社(本社：小千谷市 社長：山崎亮太郎)は、4月26日火曜日に、『家族で使えるお肉の万能だれ』を発売いたします。アレルギー対応のみそ、しょうゆに続き、特定原材料等アレルギー物質28品目不使用のたれです。焼肉や肉サラダのたれ、肉野菜炒めや炒飯の味付けといったお肉を使った様々なお料理にご利用ください。

山崎醸造とアレルギー対応調味料

しょうゆやみそは日本古来の調味料でありながら、一般的に食物アレルギーの一つである大豆や小麦を主原料としています。食物アレルギーをお持ちの方に日本の味を届けたい。と2009年より開発に着手し、2012年に大豆不使用のアレルギー対応みそである『大豆を使わないおみそ調味料』、2019年に大豆と小麦不使用のアレルギー対応しょうゆである『大豆・小麦を使わないしょうゆ』を発売し、現在に至るまで多くの方にご愛用をいただいています。



『家族で使えるお肉の万能だれ』の開発経緯

アレルギー対応のみそ、しょうゆを販売していくなかで、よく聞くお悩みが、たれ関係はアレルギー対応の商品が少なく、どうしても基礎調味料だけでは料理のレパートリーが少なくなってしまう。という事です。また、試験販売やアンケートを通じて、ご家族の中でもお子様がアレルギーをお持ちである事、焼肉をはじめとした肉料理に使用していただく事が多いこともわかりました。

製品化にあたってはアレルギーのコミュニティである、にいがたテーブル(代表：若山裕伸)の代表やメンバーにもお力添えをいただき、アレルギーをお持ちの方目線での様々なご意見も頂戴しました。

本製品は、塩こうじたまりを主原料として使用し、お子様でも召し上がれるように辛味は使用せずに、肉料理に相性の良いにんにくや生姜をバランスよくブレンドしたクセのない味に仕上げました。たれとして使用していただく他、炒める、和えるなど様々なお料理に使えます。また、ラベルには28品目不使用の文言を入れ、アレルギーをお持ちの方が手に取りやすいよう工夫をしました。

商品詳細

【商品名】家族で使えるお肉の万能だれ 【価格】希望小売価格450円(税別)

【発売日】2022年4月7日 【規格】250g×10個 【賞味期限】常温6ヶ月(開封前)

【販売先】自社ホームページ、小売店他

【使用方法】焼肉のたれや、炒め物などの味付けにお使いください。

【原材料名】塩こうじたまり(米、食塩)、砂糖、清酒、生姜汁、食用オリーブ油、米発酵調味料、

オニオンエキス、にんにく、調味料(アミノ酸)、アルコール、着色料(カラメル)、増粘剤(キサンタン)



<本件に対するお問合せ>

【社名】山崎醸造株式会社 【住所】新潟県小千谷市東栄3-7-4 【URL】www.echigojishi.co.jp

【TEL/FAX】0258-83-3460/0258-83-3001 営業部販売課 桜井宏考

