

2007年2月14日

報道関係各位

**醤油屋がつくる伝統的な基礎調味料****マルキン忠勇『和のかえし こいくち仕立て/うすくち仕立て』を新発売**

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社（本社：香川県小豆郡/代表取締役社長：小林武司、以下 JFLA）の事業子会社であるマルキン忠勇株式会社（本社：香川県小豆郡/代表取締役社長：佐藤正美）の新商品として、『和のかえし こいくち仕立て』『和のかえし うすくち仕立て』の2商品が、2007年3月1日（木）より新発売されます。



マルキン忠勇株式会社

『和のかえし』は、醤油に砂糖、みりんを加えて、じっくり寝かせることで造られた基礎調味料です。“かえし”は、もともとお蕎麦屋さんが開発した伝統的調味料であり、「つゆの性格を決定するもの」と言われ、それぞれの店ごとに秘伝として代々受け継がれています。

これまでマルキン忠勇では、業務用として“かえし”の商品を提供してきましたが、今回、小売用として本商品を発売させていただく背景には、料理素材の吟味・厳選からその味わいに至るまで、あらゆる点における消費者の方々の「食へのこだわり志向」が強まっていることがあげられます。もともとはプロユースである“かえし”を、ご家庭においてお使いいただくことで、より手軽に本格的な和風料理がお楽しみいただけます。

また、このたび発売する2商品は、今年で100周年を迎えるマルキン醤油をベースとして、化学調味料・保存料ともに無添加で造られた、体にやさしい調味料です。

**『和のかえし こいくち仕立て』**

「超特選こいくち醤油」を使用することで、芳醇な旨みと香り高い本格的な和風料理を実現できる調味料です。そばのつゆ・カレイの煮付け・筑前煮・ぶり大根・天井のつゆ等、しっかりとした味付けのお料理に適しています。

**『和のかえし うすくち仕立て』**

色がとてもうすい醤油を使用しており、素材の色や持ち味を生かした、彩り美しいお料理を実現できる調味料です。関西風うどん・筍の土佐煮・かぼちゃの煮物・高野豆腐・きのこの炊き込みご飯等、素材の色や持ち味を生かしたお料理に適しています。

**【商品概要】**

商品名：	和のかえし こいくち仕立て 和のかえし うすくち仕立て
内容量：	各 300ml（紙パック）
価格：	各 300円（税抜き）
発売日：	2007年3月1日（木）
販売先：	全国量販店
製造元：	マルキン忠勇株式会社
販売元：	ジャパン・フード&リカー・アライアンス食品販売株式会社



和のかえし こいくち仕立て



和のかえし うすくち仕立て

