

報道関係各位

2007年8月8日

～ラーメンに“トッピング”感覚で使える専用醤油～
加賀屋醤油『ラーメン仕上げの一振り』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：香川県小豆郡小豆島町／代表取締役社長：小林武司、以下 JFLA）の事業子会社である加賀屋醤油株式会社（本社：徳島県名西郡石井町／代表取締役社長：大西辰洋、以下 加賀屋醤油）の新商品として、『ラーメン仕上げの一振り』が2007年9月3日（月）より発売されます。



このたび発売する『ラーメン仕上げの一振り』は、本醸造しょうゆと鶏だしをベースにした、「焦がしにんにく」と「ねぎ」の香味あふれる、ラーメンのための専用醤油です。香ばしさとこくが際立つ「焦がしにんにく」の風味は、ラーメンにアクセントを加え、食欲をそそります。また、ラーメントッピングの定番と言える「ねぎ」の風味は、薬味としての役割を果たし、スープの味を引き締めます。これに鶏だしの旨みが加わった本商品は、ラーメンを召し上がる際の仕上げのひと味として、本商品を“トッピング”感覚でかけるだけで、お手軽に風味豊かなラーメンにアレンジしていただけます。

現在、醤油市場では、これまで万能調味料とされてきた醤油に加わる新しい傾向として、特定の食材のおいしさを引き出すための「専用醤油」分野における商品開発へ注目が高まっています。また、日本人の食生活は、個食化傾向にあると言われており、以前は家庭において家族が“同じもの”を食べていたという時代から、最近では、“それぞれの好みに合わせて”食するようになってきており、いわゆる「メニューの個人化」が進んでいます。

今回、特に嗜好やこだわりが多様な「ラーメン」という分野に着目し、ご家庭でも自分好みのラーメンのおいしさを仕立てることを楽しんでいただけるラーメン専用の醤油として、本商品を開発いたしました。

【商品概要】

商品名：	ラーメン仕上げの一振り
内容量：	150ml
価格：	300円（消費税抜）
発売日：	2007年9月3日（月）
販売先：	量販店
製造販売元：	加賀屋醤油株式会社

加賀屋醤油株式会社について

徳島県でトップクラスの醤油メーカーとしての地位を確立しており、「イチミツボン」の醤油やだし醤油、ソース類、業務用小袋商品など調味料類の製造を行っています。同社の前身が江戸時代の有力な藍商であり、藍染の発酵技術を生かした醤油醸造は、現在100年を超えています。四国一の吉野川がもたらす豊かな自然の恵みによって育まれた、伝統ある醤油造りの技を守っています。

<加賀屋醤油 URL：<http://www.kagaya-syoyu.co.jp/>>

