

2024年10月16日

大東食研 2024年秋冬商品

## 「塩こうじにんにくぼん酢」新発売

大好評 塩こうじシリーズ第2弾！

すりおろしにんにくの香り・辛みがクセになる万能ぼん酢

大東食研株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：溝真二）は、2024年10月より「塩こうじにんにくぼん酢」を、新日本スーパー同盟（※1）各社食品スーパー様に出荷いたします。

2023年に新日本スーパーマーケット同盟（※1）3社の共同開発品として発売し、年間出荷数10万本を達成した「塩こうじレモンぼん酢」。その好評発売を記念して、今回「塩こうじぼん酢」をシリーズ化いたしました。シリーズ第2弾では、2020年のコロナ禍以降更に人気が高まっているにんにくに、醤油や塩こうじなどの旨味を合わせた「塩こうじにんにくぼん酢」を発売します。夏は焼肉のたれの代わりに、冬は鍋料理のつけだれとして、お肉の味を引き立てる味付けぼん酢です。

### ● 商品概要



商品名	容量	参考小売価格	賞味期限
塩こうじにんにくぼん酢	500ml	398円	1年

・2024年10月中旬より出荷、順次新日本スーパーマーケット同盟（※1）各食品スーパーで発売

## ● 開発経緯

塩こうじシリーズ第1弾の「塩こうじレモンぽん酢」は、JA 広島果実連の瀬戸内レモン果汁を100%使用したさわやかな味わいと、粗挽き玉ねぎ・つぶつぶの塩こうじの具材感が特長の新感覚な味付けぽん酢です。かつお節と昆布のまろやかな旨味が豚しゃぶ肉やサラダにマッチし、万能調味料として注目を集めました。その年間出荷数10万本達成を記念し、シリーズ第2弾として発売する商品が「塩こうじにんにくぽん酢」です。

特有の香りと辛み、後引く旨味が特長で料理の風味付けに活用されるにんにく。新型コロナウイルスの流行があった2020年以降、その人気が高まっています。2023年の調査(※2)でも「もっと提供してほしい味」として、ガーリック/にんにくが男女ともにTOP5に選出されました。今回はそんな最近のトレンドであるにんにくにフォーカスし、塩こうじと掛け合わせた味付けぽん酢を開発しました。

## ● 商品特長

粗めにすりおろしたにんにくを醤油にブレンドした、にんにくの香り・辛みがクセになる味わいです。また、醤油・塩こうじ・かつお節・昆布が絡み合った旨味がお肉のおいしさを引き立てます。焼肉等に、思わず2度掛けしたくなる万能ぽん酢です。

### ・ レシピ例



★鍋料理のつけだれとしてお使いいただくのもおすすめです。

その他にもハンバーグや手羽煮などの肉料理、パスタ、きゅうりの和え物など様々な料理にご活用いただけます。

- 開発者コメント

全国の「塩こうじ」「にんにく」ファンの皆さま、大変お待たせいたしました。

今製品は、ニーズが高まっている「にんにく」をたっぷり使用しながらも「塩こうじ」を加えることでまろやかな後味を実現したぼん酢です。

開発段階では、香りの強いにんにくの産地を選定する、全体のバランスが良くなるように塩こうじの添加割合を調整する、等の試行錯誤を行うことで、にんにくの「香り」を活かしつつ、後味はまろやかでにんにくと塩こうじの繊維感・粒感たっぷりのぼん酢に仕上げる事が出来ました。

栄養面では、塩こうじに含まれる「ビタミンB1」にはエネルギー代謝を助ける働きが、にんにくや玉ねぎなどに含まれる「アリシン（香気成分）」にはビタミンB1の吸収率を高める働きがあるとされています。

味覚的にも栄養的にもベストマッチな「にんにく」と「塩こうじ」のマリアージュをぜひ一度お楽しみ下さい！

(研究所 研究開発グループ 藤原嵩思)

(※1) アークス、バローHD、リテールパートナーズの3社による同盟

(※2) 2023年「サカーナジャパン CREST®」調べ（調査月：2023年1月～10月）

<https://news.nissyoku.co.jp/restaurant/hayashi20240226112558573>

大東食研は「品質 創造 挑戦」にもとづき、安心安全な『美味しいプロの味』を調味料で実現していきます。

- 本件に関するお問い合わせ

大東食研株式会社 [TEL:0120-994-901](tel:0120-994-901)

受付時間は土・日・祝日を除く 平日の午前9:00～午後5:00迄

HP：<https://daitoh-shokken.co.jp/>