

2025年3月1日

大東食研 2025年春夏商品

## 「こうじ食堂 塩こうじドレッシング」

### 黒酢と玉葱/檸檬と生姜/酢橘と柚子 新発売

近年再注目(※)の発酵食品を使用！素材の旨みを引き出すドレッシング

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、2025年3月より「こうじ食堂 塩こうじドレッシング」黒酢と玉葱・檸檬と生姜・酢橘と柚子を発売いたします。

塩こうじをベースに使用したまろやかな味わいが、素材の旨みを引き出すドレッシングです。塩こうじの粒感も加わった具材感のあるドレッシングで、健康的なサラダ習慣をサポートします。

#### ● 商品概要



商品名	JANコード	容量	参考小売価格	賞味期間
塩こうじドレッシング 黒酢と玉葱	4901924203057	200ml	328円(税抜)	1年
塩こうじドレッシング 檸檬と生姜	4901924203071			
塩こうじドレッシング 酢橘と柚子	4901924203064			

・2025年3月1日より出荷

## ● 開発経緯

味噌や醤油などを代表とする日本の発酵食品は、素材の旨みを引き出す食品として長年親しまれています。大阪・関西万博の開催を控えた2025年、日本が世界から注目を集める中で、和食に使用される「発酵食品」が注目食材となる(※)など、先人の知恵によって作り出された発酵調味料が近年再評価されつつあります。

大東食研では、これまでに「万能ぼん酢 塩こうじレモン・塩こうじにんにく」を開発・発売し、発酵食品である塩こうじを使った調味料を皆様にお届けしてまいりました。塩こうじを使用した調味料の開発を通して「日本の発酵食品の魅力を、調味料と掛け合わせてより多くのお客様にお伝えしたい」という思いが高まり、新たなシリーズ「こうじ食堂」が誕生しました。その第1弾として発売するのが、「塩こうじドレッシング」です。

## ● 商品特長

やさしい風味の塩こうじをベースに使用したまろやかな味わいが、素材の旨みを引き出します。また、粒感のある塩こうじを使用することにより、塩こうじ自体の本来の旨味と具材感をお楽しみいただけます。毎日のサラダにプラスして、健康的なサラダ習慣をサポートします。

塩こうじにマッチした、素材の旨みを感じられる3種のフレーバーでの展開です。

### ①黒酢と玉葱

塩こうじに、まろやかな酸味と豊富な旨味を持つ米黒酢と甘味豊かなたまねぎを加えました。コク深い味わいのドレッシングです。

### ②檸檬と生姜

塩こうじのコクのある旨味に、レモン果汁とおろし生姜の爽やかな風味をプラスしました。おろし生姜とブラックペッパーの後に残る辛味がアクセントです。さっぱりした味わいのドレッシングです。

### ③酢橘と柚子

塩こうじのまろやかな旨味にこいくち醤油と柑橘の風味を加えました。香り豊かな味わいのドレッシングタイプ調味料です。

・ レシピ例



★サラダに適量かけてお召し上がりください。

その他にも冷製パスタ、マリネなど様々な料理にご活用いただけます。

● 開発者コメント

日本の発酵食品の魅力を調味料としてお届けする「こうじ食堂」シリーズ、第1弾は「塩こうじドレッシング」を発売いたします。

「黒酢と玉葱」は、どんな野菜と合わせてもしっかりと黒酢やたまねぎのコクが感じられるよう、りんご果汁の爽やかな酸味と甘みでさらにコクをプラスしています。まろやかな味わいにし、幅広い野菜に使っていただけるようにしました。

(研究所 研究開発グループ 中野大樹)

「檸檬と生姜」は、レモンと生姜がお互いを引き立たせてあうよう配合バランスを調

整し、野菜をよりさっぱりと食べられるように仕上げました。おろし生姜とブラックペッパーの後に残る辛味がアクセントになります。マリネやカルパッチョ等でもご使用ください。

(研究所 研究開発グループ 山口侑香)

「酢橘と柚子」は、塩こうじの粒感や柑橘と醤油の風味のバランスにこだわった、一般のぼん酢醤油とは一味違った野菜のおいしさを引き出すような風味のドレッシングタイプ調味料です。果汁は香り豊かな国産、醤油は柔らかな香りの木桶仕込みのものを使用するなど原料にもこだわりました。サラダだけではなく、お豆腐やお刺身などに合わせても美味しくお召し上がりいただけます。

(研究所 研究開発グループ 酒井里恵)

素材の旨みを引き出す「塩こうじドレッシング」、是非一度ご賞味ください！

(※) DELISH KITCHEN 「2024 年食トレンド TOP5&2025 年食の流行予測」より

(<https://biz.delishkitchen.tv/blog/trend-ranking-2024>)

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

下記ホームページからお問い合わせください。

HP : <https://daitoh-shokken.co.jp/>