

<お取引様各位>

～香りがサラダをおいしくするドレッシング～
みえどれシリーズ第三弾 「あおさチョレギ」
—1月10日(水)より新発売—

辻製油株式会社(代表:辻 威彦 住所:三重県松阪市嬉野)は、三重県の食材を使用した、『みえのうまいもんどレッシング・みえどれ』の第3弾として、『みえどれ あおさチョレギ』を2024年1月10日(水)よりスーパー、百貨店、インターネットを中心に発売いたします。

2023年2月7日(火)に発売した『みえどれ マイヤーレモン、ゆず』の販売好調に伴い、この度、3品目を発売する運びとなりました。

みえどれあおさチョレギは、三重県産あおさと流行のチョレギを合わせた新感覚の『あおさチョレギドレッシング』です。

あおさは、三重県が全国の生産量の約70%のシェアを占め、三重県は、言わずと知れた”あおさ大国”で、三重ブランドにも認定されている食材です。そのあおさを使用した本商品は、酸味とほのかな甘み、フワッと口に広がるあおさの香りが癖になります。サラダ以外にもチヂミ、そうめん、パスタ、ナムル、サーモン、卵焼きの味付け 等によく合います。より多くの方々に香りのおいしさを体感して頂ければと思います。



みえどれ
あおさチョレギ



みえどれ
マイヤーレモン



みえどれ
ゆず

概要

商品名：みえどれ あおさチョレギ

商品特長：塩だれベースにあおさの香りが際立つみえどれ あおさチョレギは、酸味とほのかな甘み、フワッと口に広がるあおさの香りが特徴です。『あおさ』×『チョレギ』の今までに無かった組み合わせは、老若男女問わず幅広いお客様に、美味しくお召しあがり頂けます。サラダ以外にも様々な料理に使える汎用性も特徴です。

内容量：145ml

原材料名：砂糖（国内製造）、ごま油、醸造酢、みりん、食塩、酵母エキス、あおさ、魚介エキス、すりごま、香辛料 / 調味料（アミノ酸）、増粘剤（タマリンド）

希望小売価格：400円（税別）（432円（税込））

発売日：2024年1月10日（水）

辻製油株式会社 会社概要

本社：〒515-2314 三重県松阪市嬉野新屋庄町 565-1

代表：代表取締役 辻 威彦

資本金：3,000万円

URL：<http://www.ureshino-lab.jp/>

《本件に関するお問い合わせは、下記までお願い致します》

辻製油株式会社 アグリ事業本部 加藤・濱口

TEL:0598-48-0036 FAX:0598-48-0037 mail: info@ureshino-lab.jp