

2018年8月21日

柚子皮の爽やかな香りと天日塩のまろやかなうまみ

『ゆず塩』新発売

揚げ物・焼き肉からサラダまで。様々な料理のパートナー

株式会社ダイショー（本社：東京都墨田区 取締役社長 COO：阿部 孝博）は、2018年秋冬の新製品として『ゆず塩』を9月3日（月）より全国で発売します。

料理の基本である塩・みそ・しょうゆなどの基礎調味料市場は、減少傾向にありますが、レモン塩やカレー塩、抹茶塩といった“フレーバー塩市場”は伸びを見せています（日経 POS 情報サービス）。そして当社が今春実施したアンケート調査では、ゆず塩が他のフレーバー塩を抑えて最も支持を集めました。そこで、人気の「フレーバー塩」が手軽に使える新アイテムを市場投入します。

『ゆず塩』は、まろやかなうまみの天日塩に国産の柚子皮を配合し、爽やかな香りに仕上げたフレーバー塩です。唐揚げや天ぷらなどの揚げ物から焼き肉はもちろん、サラダなどの生野菜に一振りするだけで、爽やかな味が広がり、ゆずの香りがアクセントを与えます。キッチンはもちろん、食卓でも使いやすいハンディなボトルタイプです。



製品仕様	
製 品 名	ゆず塩
容 量	80g
希望小売価格（税込）	270円／本体価格 250円
販 路	量販店などの食品コーナー
発 売 日	2018年9月3日
発 売 地 区	全国
製 品 特 徴	まろやかなうまみの天日塩に国産の柚子皮を配合し、爽やかな香りに仕上げました。唐揚げ、焼き肉、サラダなど、様々な料理で使えるフレーバー塩です。

■ 報道用資料・製品画像などに関するお問い合わせ先

株式会社ダイショー 広報室 TEL 092-611-9340 FAX 092-611-8288
 〒812-0064 福岡市東区松田 1-11-17 メールアドレス：hiroyuki_horiwaki@daisho.co.jp

■ 読者からのお問い合わせ先

株式会社ダイショー お客様相談窓口 TEL 0120-092860 <http://www.daisho.co.jp>