



～『大関醸す』第二弾！麺用発酵スープの素を期間限定で～

「大関醸す こく辛酸辣湯麺の素」「大関醸す だし香る咖喱麺の素」新発売

大関株式会社(社長:長部訓子/兵庫県西宮市)は発酵技術を活かしたブランド『大関醸す(かもす)』から、第二弾として、麺用発酵スープの素「大関醸す こく辛酸辣湯(サンラータン)麺の素」「大関醸す だし香る咖喱(カレー)麺の素」を2022年4月1日(金)から期間限定で新発売します。

昨年9月に発売した発酵鍋の素「胡麻みそ担々鍋」「ぼかぼか生姜豆乳鍋」でご好評をいただいております『大関醸す』シリーズの第二弾として夏季限定の麺用発酵スープの素を発売いたします。

大関の自家製酒粕や米みそ等発酵由来の旨みを活かし、本格的な味わいが楽しめる化学調味料無添加の商品です。希釈タイプなので水やお湯で薄めることで、冷製でも温製でもお召し上がりいただけます。

うどん・素麺・中華麺などのお好みの麺でいつでも簡単にひと手間かけた美味しさを幅広くお楽しみいただけます。

●パッケージ

落ち着いた色味で高級感を演出し、“酒粕”使用と“化学調味料無添加”を分かりやすく表示しました。

夏の昼下がりイメージした爽やかな料理写真と素材の写真(一部トッピング素材)を配置することで、本格的な味わいが伝わるようデザインしました。

また、パッケージの印刷には植物由来のバイオマスインキを使用し環境に配慮しています。

●大関醸す こく辛酸辣湯麺の素

黒酢と辣油を効かせた本格派。
酸味と辛みのなかに豊かな旨味を融合させた味わいです。

●大関醸す だし香る咖喱麺の素

鰹だしをベースに、ガラムマサラを効かせた和風仕立て。
スパイス感と爽やかさを融合させた味わいです。



●『大関醸す』ブランドコンセプト

～昔の知恵を今の技術で～

人は古来から微生物の働きを利用し、発酵食品や醸造の豊かな食文化を育んできました。

「大関醸す」は、「人のいのちを健やかに醸す。サステナブルな社会を醸す。」という概念を基盤に持ち、昔ながらの発酵のチカラと知恵をモノ作りに取り入れたブランドです。

からだに優しい原材料や、環境負荷の低い資材を積極的に使用し、人のいのちと暮らしを豊かにする商品群をお届けします。

(「大関醸す」は酒類以外の商品群ブランドです)

『大関醸す』ブランドサイト:<https://www.ozeki.co.jp/kamosu/>



【 当リリースに関するお問い合わせ先 】

大関株式会社 営業推進部 宣伝・広告グループ : 小寺
〒663-8227 兵庫県西宮市今津出在家町4-9 Tel : 0798-32-3015 / Fax : 0798-34-5679
URL <https://www.ozeki.co.jp/>

【 商品に関するお問い合わせ先 】

大関株式会社 お客様相談室 Tel : 0798-32-2016



～『大関醸す』第二弾！麺用発酵スープの素を期間限定で～

「大関醸す こく辛酸辣湯麺の素」「大関醸す だし香る咖喱麺の素」新発売

基本のレシピはもちろん、幅広いアレンジをお楽しみ頂けます。

【アレンジレシピ】

基本(冷製)【本品小袋 1袋、お好みの麺 1人前、水 100ml】+【市販のお惣菜をトッピング】



辛辛エビチリうどん

【トッピング】
・エビチリ
・追い辣油

ナムルツナ缶素麺

【トッピング】
・ナムル
・ツナ缶

メンチカツ温玉うどん

【トッピング】
・メンチカツ
・温泉玉子

煮びたしなっとう素麺

【トッピング】
・オクラの煮びたし
・茄子の煮びたし
・納豆

商品名	大関醸す こく辛酸辣湯麺の素	大関醸す だし香る咖喱麺の素
内容量／容器	52g(一人前)×2袋入り／ スタンディングパウチ	50g(一人前)×2袋入り／ スタンディングパウチ
原材料名	しょうゆ(国内製造)、醸造酢、砂糖、米みそ、食塩、ラー油、果糖ぶどう糖液糖、魚介エキス、魚醤(魚介類)、チキンエキス、オニオンエキス、酵母エキス、粉末酒粕、オニオン粉末、ガーリック加工品、唐辛子、白こしょう/増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・魚醤(魚介類)を含む)	しょうゆ(国内製造)、醸造調味料、果糖ぶどう糖液糖、澱粉分解物、食塩、米みそ、カレー粉、砂糖、トマトピューレ、かつおぶし粉末、オニオン粉末、粉末酒粕、ガーリック加工品、酵母エキス、ガラムマサラ/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、(一部に小麦・大豆を含む)
参考小売価格	250円(税別)	
	270円(税込)	
発売期間	2022年4月1日(金)～2022年8月	
発売地域	全国	

【 当リリースに関するお問い合わせ先 】

大関株式会社 営業推進部 宣伝・広告グループ : 小寺
 〒663-8227 兵庫県西宮市今津出在家町4-9 Tel : 0798-32-3015 / Fax : 0798-34-5679
 URL <https://www.ozeki.co.jp/>

【 商品に関するお問い合わせ先 】

大関株式会社 お客様相談室 Tel : 0798-32-2016