

フンドーダイ、醤油のルーツとなった「煎り酒」を新発売

－万能調味料として再注目－



株式会社フンドーダイ(熊本県熊本市、代表取締役社長:山村脩)は、2020年8月24日に「煎り酒(いりざけ)」を発売いたしました。

煎り酒は江戸時代まで広く使われていた調味料で、当時あまり普及していなかった醤油の代わりに親しまれていたといわれています。「酒」とついていますが無アルコール感はなく、旨味と酸味が効いたヘルシーな万能調味料としていま注目されています。

醤油の代わりとして、また、つゆやぼん酢の代わりとしてもお使いいただけます。



～こんな使い方～

- ・刺身のつけ醤油
- ・水で希釈して
そうめんのつゆ
- ・オリーブオイルと
混ぜてドレッシング

そのほか、きんぴらや肉じゃが、おひたし、ぶりの照り焼きなどの味付け、また、パスタやカルパッチョにもおすすめです。

・ 商品概要

商品名 : 煎り酒

価格 : 500円(税別)

容量 : 100ml

原材料名 : 梅酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、清酒、しょうゆ、かつおエキス、醸造酢、食塩、かつお節エキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に大豆・小麦を含む)

発売地域 : 全国

販売ルート : 市販用ルート、一部通販ルート

発売日 : 2020年8月24日

販売者 : 株式会社フンドーダイ

・ 商品に関するお問い合わせ

株式会社フンドーダイ 〒861-5511 熊本県熊本市北区楠野町972

Tel. 0570-200-545 Mail. saki.konomi@fundodai.jp 担当:木實 佐紀(このみ さき)