

ゆずが香るまろやかなうま味で楽しい家食 「箕面産実生ゆず果汁使用 だしぼん酢」を発売

～大阪青山大学の管理栄養士養成課程の学生と共同開発～

マエカワテイスト株式会社(本社:兵庫県姫路市土山6-4-1、代表取締役:前川隆嗣)は、ゆずが香るまろやかなうま味で楽しい家食が出来る「箕面産実生ゆず果汁使用 だしぼん酢」を2020年11月21日(土)より発売いたします。

【URL】<https://www.taste.co.jp/>



「箕面産実生ゆず果汁使用 だしぼん酢」の3つの特徴

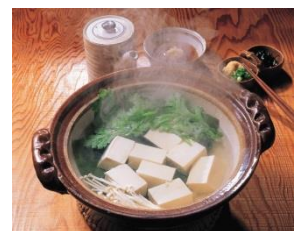
1. 大阪青山大学の地元、箕面市では実生ゆずの栽培が盛んです。
学生がそのゆず果汁に DPPH ラジカル消去活性を見出しました。
2. かつお節と昆布のうま味が加わり、風味良くまろやかな味わいです。
3. たんぱく加水分解物、酵母エキスは使用しておりません。



「箕面産実生ゆず果汁使用 だしぼん酢」誕生の背景

原材料となる実生ゆずは、3～4年で実がなる一般的な接ぎ木栽培ではなく、種子から約18年かける実生栽培で育てられたゆずで、実が大粒で香りが良いことが特徴です。実生栽培のゆずの木は、全国でも3地区5,000本ほどしかないといわれ、大阪府内でも箕面市止々呂美地区の約20軒の農家でしか生産されていないため、実生のゆずは大変希少です。

今回、大阪青山大学健康科学部健康栄養学科・渡邊敏明教授ゼミの卒業研究として箕面産実生ゆずに着目し、食品の開発が始まりました。



「箕面産実生ゆず果汁使用 だしぼん酢」の使い方・利用シーン

しゃぶしゃぶ、湯豆腐、鍋、焼き魚、ぶっかけうどん、カルパッチョ、サラダなどにそのままかけてお使いください。QRコードから大阪青山大学の学生考案レシピもご覧いただけます(準備中)。



【「箕面産実生ゆず果汁使用 だしぼん酢」製品概要】

内容量: 200ml

価格: 580 円(税抜)

商品企画: 大阪青山大学健康科学部健康栄養学科 学生

協力: 箕面商工会議所、マエカワテイスト株式会社

販売について

(株)阪急阪神百貨店 千里阪急で開催されるイベント「千里マルシェ」にて先行販売

日時: 11 月 21 日(土曜日)10~15 時(完売次第終了)

場所: 千里阪急(大阪府豊中市新千里東町 1-5-1) 地階正面入口前

商品: 箕面産実生ゆず果汁使用だしぼん酢

個数: 120 本(予定)

マエカワテイスト株式会社について

兵庫県のだし専門メーカー、マエカワテイスト(株)は、1951 年に削りぶし屋として創業しました。半世紀以上にわたる削りぶしの経験とだしづくりのノウハウを活かし、安全・健康的な食品づくりを目指して、化学調味料無添加、たんぱく加水分解物・酵母エキス不使用の製品づくりとともに、だしを効かせたおいしくヘルシーな食生活の普及に取り組んでいます。

【会社概要】

会社名: マエカワテイスト株式会社

所在地: 〒670-0996 兵庫県姫路市土山 6-4-1

代表者: 前川隆嗣

設立: 昭和 26 年 10 月

URL: <https://www.taste.co.jp/>

事業内容: 削りぶし、液体だし生産、販売

【お客様からのお問い合わせ先】

お問い合わせ先

マエカワテイスト株式会社

TEL: 0120-39-4524(平日 9:00~17:00)

e-mail: info@taste.co.jp