

世界初！料理ごとに美味しく使い分ける“専用ポン酢”シリーズ 「サラダ専用」「あげ物専用」「パスタ専用」「お肉専用」 瀬戸内食材を使用した新商品4種類を販売開始



総合食品・酒類卸のアクト中食株式会社（本社：広島市西区草津港2丁目6-60／代表取締役社長：平岩由紀雄）は、料理の特性に合わせて使い分ける専用ぽん酢シリーズ4商品を開発し、2020年11月16日（月）より販売開始いたしました。

新商品はドレッシングタイプ調味料で、サラダ専用「サラポン」、あげ物専用「あげポン」、パスタ専用「パスポン」、お肉専用「にくポン」の4種類。いずれも200ml入りの希望小売価格486円（税込）。瀬戸内産レモンや広島県産にんにくなど地元食材の特性を活かした商品です。全国のプロモート、業務用食品スーパーなどでお買い求めいただけます。

【商品概要】

商品名：「サラダ×ポン酢」「あげ物×ポン酢」「パスタ×ポン酢」「お肉×ポン酢」

発売日：2020年11月16日（月）

価 格：希望小売価格・税別450円、税込486円

販売店：プロモート、業務用食品スーパーなど

販売者：アクト中食株式会社（広島市西区草津港2丁目6-60）

製造者：梅薫醸造株式会社（福岡県筑紫野市大字山口1927-2）

内容量：200ml（商品サイズ・48×48×180mm、商品総重量415g）

期 限：賞味期限・製造日より300日（開封後は60日）

保存法：開封前・常温、開封後・要冷蔵

瀬戸内レモンや広島県産にんにくと大根、九州・東海・北海道産食材を使用

今回新発売の専用ポン酢には、4商品それぞれの特性を活かすため、いずれも瀬戸内・広島産の厳選した食材を使用しています。

豊かな風味を楽しめるとして人気の瀬戸内レモンをはじめ、粒が大きくて肉質・栄養が詰まった広島県産応援登録商品「げんきのにんにく」、広島県産大根を使用。そのほかにも、大分県産ゆず果汁や静岡・焼津産カツオ、北海道産昆布など各地の安心・安全で旨味や香り豊かな食材を活用し、お手軽感とともに美味しさを追求した商品に仕上げました。

専用ポン酢 各商品のご紹介

【サラダ専用ポン酢「サラポン」】



健康志向の女性に親しみやすい商品です。瀬戸内レモンと発酵させた甘酒、大分・院内町産のゆず果汁、静岡・焼津産カツオ、北海道産昆布を使用。自然の甘みと深みのある味わいをサラダでお楽しみいただけます。オリーブオイルを加えてマリネやカルパッチョにしても美味しいです。

【パスタ専用ポン酢「パスポン」】



広島県産銘柄「げんきのにんにく」を使用。暑い時期でもさっぱりと食べられます。茹でたパスタにかけても良し、麺と一緒に火入れしてマイルドに仕上げてても良し。発酵熟成に1年かけたことでアミノ酸が凝縮して旨味がアップ。お肉の下味やアヒージョとしてもお使いいただけます。

【あげ物専用ポン酢「あげポン」】



地元の広島県産大根を100%使用した具材たっぷりのポン酢しょうゆです。静岡・焼津産カツオのエキスと長崎・平戸産の焼きあごだしが旨味をグッと醸し出します。また、この商品は寒天も盛り込んでおり、揚げ物にかけても調味料が垂れることなく、料理のサクサク感を楽しめます。

【お肉専用ポン酢「にくポン」】



お肉をさっぱりと食べられるように仕上げました。広島県産にんにくと生姜、九州産特級しょうゆと玉ねぎを使用。旨味と香りが食欲をそそります。ステーキソースやジャポネビネガーソースとしてお使いいただけるほか、ノンオイル商品のため、鰹のたたきや鶏料理との相性も抜群です。

※商品サンプルや取材をご希望の方は、送り先を明記の上、下記までご連絡下さい。

【本リリースに関するお問い合わせ】

アクト中食株式会社

広島市西区草津港2丁目6-60

リテールサポート部・業務用食品スーパーFC本部 黒瀬雅之

Tel : 082-250-7055 Mobile : 080-3515-5556 E-mail : kurose@act-cs.co.jp