

『おはよう納豆×マルホン胡麻油』とコラボ「ごま油香るコク旨極小粒納豆」を
2023年3月1日より、関東・東北地域で販売開始。

株式会社ヤマダフーズ(本社：秋田県仙北郡、代表取締役 山田 伸祐 以下ヤマダフーズ)は、マルホン胡麻油の竹本油脂株式会社(本社：愛知県蒲郡市、代表者 竹本元泰以下マルホン胡麻油)とコラボ「ごま油香るコク旨極小粒納豆」を3月1日より、関東・東北地域で販売開始いたします。



【開発経緯】

伝統的な日本食として長く親しまれている納豆。その調味料には飽きのこない醤油ベースのたれが定番で使われていますが、昨今の食市場全体における味のトレンドワードは「やみつき」や「旨み」「コク」などが上位にランクイン。インパクトのある味が好まれる傾向にあります。

納豆においてもこのトレンドに応えた新しい味わいを提案することが、伝統食「納豆」を進化させ昨今の消費者の需要に応えることに繋がると考えました。

そこで、納豆と味の親和性が高く、旨み、コクが楽しめるフレーバーとして「ごま油」に着目。「ごま油香るコク旨極小粒納豆」の開発に至りました。

ごま油はその独特な風味によって素材の味わいの印象を深め、程よいコクをもたらします。この度発売の商品では、ごま油のなかでも特に風味が際立っていることで、プロの料理人からも広く支持を受けている「マルホン胡麻油」とのコラボが納豆業界で初めて実現。混ぜるほどに贅沢なごまの香りが立ち上り、いつもの納豆の味わいにコクと深みを呈します。

【ごま油香るコク旨極小粒納豆の特長】

- 1、マルホンの「圧搾製法で搾った香り高くフレッシュな純正ごま油」をそのまま添付しました。
- 2、納豆とごま油をかき混ぜるほどに、リッチなごまの風味が立ち上ります。食べると、ごま油の風味と納豆の旨みが絡みあい、これまでにないコクと旨みが口の中に豊かに広がって、気がつけばお箸が止まらなくなっています。
- 3、食べやすいサイズの極小粒大豆を、ふっくらと程よい柔らかさに蒸し上げたのち当社こだわりの自社開発納豆菌によって、昔ながらの深い味わいの納豆に仕上げております。美味しい納豆と贅沢なごま油のコラボをお楽しみください。

【マルホン胡麻油の特長】

- 1、マルホン胡麻油は昔ながらの「圧搾製法」にこだわった製法でごま油を搾っています。「圧搾製法」は圧力のみで搾るため、すべての油を搾り取ることができませんが、ごま本来の旨みを活かすことができる製法です。
 - 2、マルホン胡麻油は100%国内製造です。外国製のごま油は一切使用していません。
- ランディングページ URL:<https://ohayonatchan.com/gomayukaorukokuuma>

【メニューレシピ】

ごま油香る納豆冷やっこ



ごま油香るコク旨納豆チャーハン



ごま油香る納豆冷やっこ URL <https://www.yamadafoods.co.jp/recipes/7661/>

ごま油香るコク旨納豆チャーハン URL <https://www.yamadafoods.co.jp/recipes/7664/>

【商品の概要】

名称 : ごま油香るコク旨極小粒納豆
内容量 : (納豆 40g、たれ 5g、ごま油 1.8g) × 3 パック
別添 : 納豆のたれ / 純正ごま油
サイズ : 幅 100mm × 奥行 100mm × 高さ 92mm
JAN コード : 4901118010911
販売売価 : オープン
賞味期限 : 製造日 + 10 日
保存方法 : 要冷蔵(10°C以下)
販売開始日 : 2023 年 3 月 1 日(水)
販売地域 : 東北地域・関東地域
販売店 : スーパー・量販店・その他商品規格 URL :
<https://www.yamadafoods.co.jp/products/7635/>



【会社概要】

商号 : 株式会社ヤマダフーズ
代表者 : 代表取締役 山田 伸祐
所在地 : 〒019-1301 秋田県仙北郡美郷町野荒町字街道の上 279
設立 : 1954 年 9 月
事業内容 : 納豆製造販売業、フリーズドライ納豆製造販売業
資本金 : 9,800 万円

【関連リンク】



ヤマダフーズHP



Facebook



instagram



Twitter



Online shop

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ヤマダフーズ

Tel : 0182-37-2246

Fax : 0182-37-2276

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】
株式会社ヤマダフーズ プロモーション企画課
Tel：0182-37-2246
Fax：0182-37-2276