消費者支持率（購入率）　４０％の調味料 鶏だし塩スープ 鶏味塩（とりびあん）

２０１２年１０月、「半田の旨味家」を運営する、株式会社ジェイ・パントリー（東京都杉並区）が発売した『鶏だし塩スープ
鶏味塩（とりびあん）』がスーパーマーケット（明治屋、紀ノ国屋、フードストアあおき等の高級スーパー）や百貨店における食品売り場で行う試食販売を通じて、消費者支持率（時点購入率）が４０％を超える数次を出していると発表いたしました。

この『鶏だし塩スープ
鶏味塩（とりびあん）』は、濃厚な国産鶏がらをベースに、愛知県半田の名産品「たまりしょうゆ」をブレンドした、お料理の隠し味となる調味料。

従来の鶏がらスープやチキンブイヨン、及びコンソメと違い、鶏がらの深みのある味わいとたまりしょうゆの旨みをフォーカスした調味料です。
元々は、世田谷区成城に所在した『RAAN JING JING THAI
Seijo』のシェフが株式会社ヤマミ醸造と協同で２００５年に開発した商品で、過去８年に渡って飲食店（中華料理レストランや料亭、及びホテル・レストラン）で業務用として使われてきたものです。

その調味料が昨年１０月に一般消費者用（３００ミリリットル）サイズとして発売されました。
それに伴い、都内はじめとした関東圏におけるスーパーマーケットで試食販売を繰り返してきたところ、どのスーパーマーケットにおいても、試食された消費者の支持率（購入率）が４０％を超える実績を残しており、各スーパーマーケットの食品部担当から「久しぶりのヒット商品」という評価を受けております。

この鶏だし塩スープ
鶏味塩（とりびあん）は、優しい塩味とコクのある味わいで、スープ物をはじめ、鶏だしの鍋や、炒め物、煮物、揚げ物などあらゆる料理に深みのある味わいを与えます。「少し味が足りない！」や「味に深みがほしい！」という時に、お勧めの国内唯一商品です。

尚、商品の詳細に関しては、http://handa-umami.com にて、ご確認下さいませ。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com