『八幡屋礒五郎』のゆず七味とコラボレーション♪
おつまみ砂肝スモーク　リニューアルのご案内

ブッツデリカテッセン（タカラ食品工業株式会社・本社：東京都大田区、代表取締役社長：佐々木 康成）は、２０２０年９月２９日に下記商品をリニューアルいたします。

■商品名：おつまみ砂肝スモークゆず七味つき
■規格：55.2g（固形量55g＋七味唐辛子0.2g）
■希望小売価格：250円（本体価格）
■販売店：首都圏を中心とした駅ナカコンビニ、クオリティスーパーなど

ブッツの砂肝スモークは、スモークの薫りとコリコリとした歯ごたえがやみつきになる人気のおつまみです。
さらなる美味しさの発見につながる味変のご提案として、このたび信州を代表する老舗七味メーカー『八幡屋礒五郎』のゆず七味を添付しました。冴え渡る辛さ＆爽やかな柚子の香りとのコラボレーションをお楽しみください。

低カロリー・低脂肪・高タンパクな食材で、焼き鳥でも人気のある鶏砂肝に下味を付けてスモークし、薫り高く仕上げました。
チルドおつまみならではの適度な柔らかさと砂肝らしいコリコリとした歯ごたえを併せ持つ、食べやすいひと口サイズの珍味です。

日本三大七味の一つに数えられる長野県『八幡屋礒五郎』の＜七味唐からし＞は、蕃椒（バンショウ・唐辛子）に、白薑（ビャクキョウ・生姜）、紫蘇、山椒、陳皮（チンピ）、胡麻、麻種（オタネ）を薬味として加えて古来不変、独特の製法により調味されています。雑味の無い凛とした辛さが際立つ七味でありながら、様々な料理に調和して素材の美味しさを引き立てます。

砂肝スモークとの組み合わせには、柑橘の爽やかな香りが広がるゆず七味をセレクトしました。
ゆず七味をかけると、辛味と風味のアクセントが効いたピリ辛サッパリな味変をお楽しみいただけます。

まずはそのままビールのお供に、ゆず七味をかけて日本酒や焼酎と。１パックで２度美味しい、おうち飲みに欠かせなくなるおつまみです。

＜ニュースリリースURL＞
https://www.takara-butz.co.jp/news/?p=319

＊本リリースの記載内容は発表日現在の情報です。予告なしに変更される可能性もございますので、予めご了承ください

＜タカラ食品工業株式会社について＞
南ドイツ食肉加工マイスターの元で修業し、ドイツ国家資格「ゲゼレ」を取得した職人たちが手掛ける食肉加工品及びサラダ・サンドイッチ等高質なデリカテッセン商品の製造・卸・販売を行っております。
本社所在地：〒146-0081 東京都大田区仲池上1-21-11
コーポレートサイト：https://www.takara-butz.co.jp/
オンラインショップ：https://deli.takara-butz.co.jp/
Facebook：butz.takara
Instagram：butz_delicatessen

＜このリリースについてのお問い合わせはこちらまで＞
タカラ食品工業株式会社 ミートデリ事業部
TEL： 03-3752-1186
Email： mdu@takara-butz.co.jp

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