

## スモーク好き必見の新商品『おつまみソーセージ』など、『B&uuml ml;tZLAB0（ブツラボ）』のおつまみリニューアルのご案内



ブツデリカテッセン（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、2021年3月23日より、おうち時間におすすめな『B tzLAB0（ブツラボ）』のおつまみのラインナップを一部リニューアルいたします。

昨年のシリーズ刷新時には、カラフルなパッケージも相まって大変ご好評をいただきました。もうすぐ1周年を迎えるにあたり、新商品『おつまみソーセージ』と、ブラッシュアップしてリニューアルした『おつまみ合鴨の燻製』を発売することとなりました。

### ■おつまみソーセージ

「ブツが厳選したこだわりの豚肉『亜麻仁豚』の旨みを活かしたおつまみをつくり、もっと多くのお客様に手軽に味わってほしい」という思いから生まれた新商品は、スモークをしっかりと効かせてから適度に乾燥させて仕上げた、ひとくちサイズのセミドライソーセージ。食べると強いスモークの薫りが鼻に抜け、肉の旨みが後を引く、やみつきになるおつまみです。そのままビール、ハイボール、レモンサワーなど、キレのあるお酒と一緒に楽しみください。サラダのトッピングにもおすすめです。

### ■合鴨の燻製

合鴨のもも肉をスモークし、薫り高く仕上げました。コクのある味わいと脂の旨みが贅沢に楽しめるおつまみです。スライスしてあるので、そのまま日本酒やワインのおともにはもちろん、洋食・和食を問わず色々なお料理に便利です。鴨南蛮そばにもおすすめです。生産工程を見直したことが品質の向上・安定につながり、賞味期限を延長してリニューアルいたしました。また、燻製の薫りが引き立って、さらに味わい深くなりました。

<ニュースリリースURL>

<https://www.takara-butz.co.jp/news/?p=477>

\*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。

\*『B tzLAB0（ブツラボ）』のおつまみ商品ラインナップは、「牛タンチップ」「砂肝スモーク」「合鴨の燻製」「スパイシーポーク」「スモークチキン すだち果汁つき」「牛タンスモークレモン果汁つき」「おつまみソーセージ」の7品です。

<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](mailto:mdu@takara-butz.co.jp)

---

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>