手軽で健康的な低塩タイプの塩だし調味液「たも屋のおしおさん」新発売

本場さぬき手打ちうどん専門店のたも屋（本社／香川県高松市林町6-36
社長／黒川保）は、さぬきうどんの新しいだしを開発する中で生まれた低塩タイプの塩だし調味液を「たも屋のおしおさん」として7月7日 より販売開始いたします。

香川県内・県外のスーパー、小売店のほか、たも屋各店、および当店WEBショップを通じて販売いたします。
小売用の100ml入りボトルのほか、業務用として1800mlのボトル入りも同時発売です。

■「たも屋のおしおさん」の特長
1.美味しさと健康
だしのおいしさで人気が高いたも屋のうどん。そのうどんだしをさらにおいしく、さらにヘルシーにしたいというコンセプトから生まれた、濃厚な旨味の「塩だし調味液」です。
・従来のめんつゆと比べて塩分を45%カット（当社比）。血圧が気になる方や、ご家族の塩分摂取量に気をつける主婦のニーズにも対応できます。
・塩分控えめでも濃厚なだしの旨味がぎゅっと凝縮。お料理のコクと風味を引き立てる名脇役です。
・特に、たまご料理との相性は抜群。ごはんを何杯でもおかわりしたくなるおいしさです。
・砂糖・塩・酢・醤油・味噌・みりんに続く「7番目の調味液」としてご提案します。

2.手軽さと使いやすさ
うどん・麺類だけでなく、たまごかけご飯からお惣菜、天ぷら、肉料理、魚料理まで和洋中、ジャンルを選ばず使えます。お料理に直接かけるほか、少量の砂糖やみりん、酢などを加えることでお料理の味付けの幅がぐっと広がります。
・お料理によってストレートでも、希釈しても使えます。
・たも屋のうどんだしのような透き通った色合い。素材の色を損なわないので美しい料理に仕上がります。
・食卓においても邪魔にならない小振りな容器。どこにでも持ち運べてアウトドアでも重宝します。

■開発経緯
香川県は人口当たりの糖尿病・高血圧の患者数が全国ワーストランキングの上位で、原因はさぬきうどんの食べすぎではないかとも言われています。その真偽はさておき、塩分の過多が健康に良くないのは確か。当社が独自に調査した結果、うどんの場合は麺に含まれる塩分よりも、うどんのだし（めんつゆ）に含まれる塩分がより問題であることがわかりました。
そこで、塩分を減らしながらも旨味の強いうどんだしの開発を進めた結果、群馬県の醤油メーカー、正田醤油（株）の協力によって、うどん用の新しい塩だしが完成しました。
この塩だしは、希釈してうどんのだしとして使えるだけでなく、様々な料理の味付けに利用できる調味液としても活用できるため、スーパーなど小売向けに商品開発をすすめました。

■情報ツールを駆使した販売促進
誰もが気軽に「おしおさん」と呼べる、親しみやすいネーミング。たも屋社内と外部の専門家によるマーケティングチームが、マスメディアやFacebook、Webなど情報ツールを駆使してプロモートします。

・インターネット上に「おしおさんファンクラブ」をつくり、レシピ情報の共有や新しい使い方の提案などを積極的に行ないます。
・地元・高松市出身の女性シンガーmimikaがイメージキャラクター兼応援団長。ラジオCMや自身のブログなどで、おしおさんを強力に後押ししてくれます。

■商品概要
品名：塩だし調味液
原材料：異性化液糖、たん白加水分解物、食塩、ガラスープ、しょうゆ、こんぶエキス、かつお節、さば削り節、こんぶ、アルコール、調味料（アミノ酸等）
（原材料の一部に大麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む）
賞味期間：製造日から10ヶ月
保存方法：高温・直射日光を避けて保存。開栓後は要冷蔵
荷姿：小売用／100ml PETボトル（6個入×12パック） 業務用／1800ml PETボトル（6本入）
希望小売価格：小売用／250円（税別） 業務用／1,800円（税別）
販売者：有限会社たも屋（香川県高松市林町6-38）
製造者：正田醤油株式会社（群馬県館林市栄町3-1）

■ 販売窓口
全国のスーパー、小売店等、およびたも屋各店
たも屋Webショップ http://www.tamoya.com/ たも屋で検索してください

■本件に関するお問い合わせ先
有限会社たも屋 TEL：0120-927-624
Email／ info@tamoya.com

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