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）は、この度、愛知県のたまり醤油メーカー「ヤマミ醸造」とコラボし、「鶏だし塩スープ
鶏味塩（とりびあん）」の一般消費者用を発売いたします。

２０１２年８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）は、この度、愛知県半田市のたまり醤油メーカー「ヤマミ醸造」とコラボし、「鶏だし塩スープ
鶏味塩（とりびあん）」の一般消費者用を発売いたします。

鶏だし塩スープ
鶏味塩（とりびあん）は、鶏がらをじっくりと煮込んで濃縮した濃厚な鶏のエキスと、たまり醤油の旨味、そして塩を加えて使いやすくした、シンプルではありますが、鶏の旨味がぎっしりと詰まった本格鶏だしスープの素です。

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キレ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、お勧めです。

また、鶏味塩（とりびあん）というネーミングは、フランス語の「非常に良い！」という意味の、「Tres
bien」（トリ・ヴィアン）という言葉にかけてネーミングしており、料理の国境を越えた、どの料理にも使われている「鶏」を表現する意味出会いでも、フランス語の造語を商品名にしてございます。

また、業務用として既に全国の飲食店で採用されており、２００８年から三年連続オーストラリア政府外郭団体主催のオージービーフを使った料理部門にて、この鶏だし塩スープ
鶏味塩を使ったお料理（世田谷区成城 RAAN JING JING THAI
Seijo様）が表彰を受けております。

鶏だし塩スープ 鶏味塩の商品特性

商品名 鶏だし塩スープ 鶏味塩（とりびあん）

キャッチフレーズ 美味しい、お家ご飯が食べたい、私の隠し味

最も美味しい時期 通年

賞味期限・消費期限 180日

出荷時期 随時

JANコード 456047134 001 3

主原料産地 愛知県半田市

主な添加物 Ｌ－グルタミン酸Ｎａ、リボヌクレオタイドＮａ

ﾒｰｶｰ希望小売価格 714円（税込） 内容量 300ml

保存温度帯 常温 パッケージサイズ 縦50ﾐﾘ横50ﾐﾘ高20.3ﾐﾘ

アレルギー表示 小麦、大豆、鶏肉を原材料に含む。

ターゲット・売り先

家庭料理を常に良質のもので作りたい、３０代後半以降の女性。例：Cook Padユーザーの様な方々。
美味しいといわれる事に喜びを感じる方々。
お家ご飯へのこだわりを持つ３０代後半以降の女性。
料理のレシピ本などを購入し、日々のご飯への探求心をお持ちな方々。
デパ地下食品売り場が好きな方々。
質の良い食品を求める方々。

利用シーン、利用方法

お料理に使う「塩味」を、この鶏味塩に代える、又は、ちょい足しで、汁物、煮物、揚げ物、炒め物などに、お醤油やおだし、みりんなどと一緒に使うことで深みのある味わいを作ることが出来ます。

汁物：豚バラの汁ありタイ風ライスヌードル
煮物：四川風春雨とひき肉の炒め煮
焼き物：ガーリック・チキン・パルミジャーノ風味
揚げ物：揚げだし豆腐しそ風味

商品特徴

鶏の旨味を凝縮した濃厚なエキスにたまり醤油の旨味を加え、やさしい塩味で整えた鶏だしの旨味のもとです。「少し味が物足りない！」や「味に深みがほしい！」という時に、隠し味となって、いつものお料理を更にキレのある味わいにいたします。

この件に関する、お問い合わせは下記までご連絡を下さい。
株式会社ジェイ・パントリー 担当：佐藤頼太
〒１６６－００１６ 東京都杉並区成田西１－４－２０－２０６
ＴＥＬ/FAX ： ０３－６３１２－７９１１
e-mail: satohy_j-pantry@raan.xsrv.jp Web ： http://handa-umami.com

---

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