うどんと讃岐コーチン、讃岐夢豚で塩だし鍋セット「うどん県からの贈りもの おしおさん鍋セット」を発売

本場さぬき手打ちうどん専門店のたも屋（本社／高松市林町6-36
社長／黒川保）では、さぬきうどんに香川県産の讃岐コーチン、讃岐夢豚を加えた塩だし鍋セット「うどん県からの贈りもの おしおさん鍋セット」を発売しました。

たも屋の塩だし鍋セット「うどん県からの贈りもの
おしおさん鍋セット」。鍋のだし汁用には、当社オリジナルの塩だし調味液「たも屋のおしおさん」を加えました。11月21日 から当店店頭およびWEBショップにて通信販売を開始しました。

「うどん県からの贈りもの」は、当社のさぬきうどんとともに讃岐三畜など香川県産の食材を県外の方に広く味わっていただこうと、ご家庭向けの鍋もの用セットにして通信販売でお届けするもので、昨冬に初めて企画しました。
昨シーズンは香川県産の野菜を中心としたセットでしたが、今回は趣向を変え、香川県産のお肉とさぬきうどんに、この夏当社が発売した、塩だし調味液「たも屋のおしおさん」を加えて、手軽でヘルシーな鍋ものとして味わっていただく「塩だし鍋セット」としました。今回野菜は入りません。
なお「うどん県からの贈りもの」という名称は香川県観光協会様から使用許諾をいただいています。

■「おしおさん鍋セット」の特長
・讃岐コーチンのつくね、讃岐コーチンの鶏もも肉、讃岐夢豚のバラ肉、国産親鶏もも肉がたっぷり(1人あたり合計150～200g)入っています。ご家庭で白菜やねぎなどお好きな野菜を加えて、ボリューム感のあるお鍋をお楽しみいただけます。
・だし汁は、塩だし調味液「たも屋のおしおさん」を水で9～10倍に希釈するだけ。肉や野菜のだしと合わさってコクと旨味の効いた味となります。
・シメのうどんは、強いコシともちもち感が味わえるたも屋特製生うどん。セットした合わせみそを加えれば讃岐名物の「打ち込みうどん」をお楽しみいただけます。

■塩だし鍋とは
塩だし調味液「たも屋のおしおさん」を使った鍋料理の名称として当社が提唱しているもの。味噌や醤油ベースのだしつゆと比べて、汁の色が透明に近いので素材の色合いそのままの鍋となります。
味は柔らかく、塩分控えめでありながらコクがあり、素材の旨味を引き出します。塩分摂取を抑えている方にも存分にご堪能いただけるヘルシーな鍋です。
（たも屋のおしおさん）
だしのおいしさで人気が高いたも屋のうどん。そのだしをさらにおいしくヘルシーに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」。従来の当社うどんだしと比べて45

本場さぬき手打ちうどん専門店のたも屋（本社／高松市林町6-36
社長／黒川保）では、さぬきうどんに香川県産の讃岐コーチン、讃岐夢豚を加えた塩だし鍋セット「うどん県からの贈りもの おしおさん鍋セット」を発売しました。

たも屋の塩だし鍋セット「うどん県からの贈りもの
おしおさん鍋セット」。鍋のだし汁用には、当社オリジナルの塩だし調味液「たも屋のおしおさん」を加えました。11月21日 から当店店頭およびWEBショップにて通信販売を開始しました。

「うどん県からの贈りもの」は、当社のさぬきうどんとともに讃岐三畜など香川県産の食材を県外の方に広く味わっていただこうと、ご家庭向けの鍋もの用セットにして通信販売でお届けするもので、昨冬に初めて企画しました。
昨シーズンは香川県産の野菜を中心としたセットでしたが、今回は趣向を変え、香川県産のお肉とさぬきうどんに、この夏当社が発売した、塩だし調味液「たも屋のおしおさん」を加えて、手軽でヘルシーな鍋ものとして味わっていただく「塩だし鍋セット」としました。今回野菜は入りません。
なお「うどん県からの贈りもの」という名称は香川県観光協会様から使用許諾をいただいています。

■「おしおさん鍋セット」の特長
・讃岐コーチンのつくね、讃岐コーチンの鶏もも肉、讃岐夢豚のバラ肉、国産親鶏もも肉がたっぷり(1人あたり合計150～200g)入っています。ご家庭で白菜やねぎなどお好きな野菜を加えて、ボリューム感のあるお鍋をお楽しみいただけます。
・だし汁は、塩だし調味液「たも屋のおしおさん」を水で9～10倍に希釈するだけ。肉や野菜のだしと合わさってコクと旨味の効いた味となります。
・シメのうどんは、強いコシともちもち感が味わえるたも屋特製生うどん。セットした合わせみそを加えれば讃岐名物の「打ち込みうどん」をお楽しみいただけます。

■塩だし鍋とは
塩だし調味液「たも屋のおしおさん」を使った鍋料理の名称として当社が提唱しているもの。味噌や醤油ベースのだしつゆと比べて、汁の色が透明に近いので素材の色合いそのままの鍋となります。
味は柔らかく、塩分控えめでありながらコクがあり、素材の旨味を引き出します。塩分摂取を抑えている方にも存分にご堪能いただけるヘルシーな鍋です。
（たも屋のおしおさん）
だしのおいしさで人気が高いたも屋のうどん。そのだしをさらにおいしくヘルシーに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」。従来の当社うどんだしと比べて45%減塩でありながら濃厚な旨味があるのが特長です。うどん・麺類だけでなく、たまごかけご飯、お惣菜、天ぷら、肉料理、魚料理、鍋料理、おでんまで和洋中、ジャンルを選ばず使える万能調味液です。2012年7月 発売。

■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