

“県産原料”と“らしさ”つめた広島さんまの赤いぼん酢 「あかぼん」発売のお知らせ

唐辛子を配合したピリ辛ぼん酢

オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、代表取締役社長:佐々木直義)は、11月1日(火)に、広島県産原料を使用した「あかぼん」を発売いたします。

平和を象徴する都市として、また地元プロスポーツの活躍や歴史的建造物などとともに、国内外から広島県が注目を集めています。観光客も増加する中、70年以上広島で酢づくりに取り組む当社では、色・原料・パッケージで広島らしさを表現し、お土産にも最適なぼん酢を開発しました。“広島”にこだわり、地元をはじめ全国の皆様へ地域に根差した商品をお届けすることで、地域産業発展への貢献を目指します。

【商品特長】

商品名:あかぼん

容量:330g / 希望小売価格:450円(税抜)

- さっぱりした口当たりで適度な甘みのある広島県産米「あきろまん」で醸造した米酢をブレンドし、瀬戸内産ちりめんから抽出したちりめんエキスで旨みを出しています。
- すだち果汁を加えたさわやかでコクのあるぼん酢に、唐辛子も配合してピリ辛な味わいに仕上げました。
- ぼん酢、パッケージともに広島県の木である「もみじ」などの赤を基調とし、広島らしさを演出。ラベルにはもみじを箔押しでデザインしました。



水炊き(写真左)や、カルパッチョ(右)、焼魚やサラダなどさまざまにお使いいただけます。

水にこだわり、広島県三原市大和町で酢をつくっています

「らっきょう酢」や「ピクルスの酢」などの合せ酢や、「お好みソース」にも使われている酢の製造を行っているのが、広島県三原市大和町にあるお多福グループのお多福醸造株式会社の大和工場です。酒どころ西条に近く、湧き出る水は名水として知られています。おだやかな気候の自然に囲まれた環境とおいしい水のあるこの地で、1990年から酢づくりをしています。



食酢、調味料、甘酒、発酵調味料など醸造製品の開発・製造を行う大和工場(写真左)。お多福醸造の社員が、毎年原料となる米の田植えをお手伝いします(右)。

※プレゼントパブリシティご希望の方は、下記担当までご連絡ください。内容など相談させていただきます。

オタフクホールディングス株式会社 広報部 田淵・小原

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144