

№23-16-①

2023年8月22日

報道関係者各位

株式会社 明治屋

2023年度秋冬季 明治屋直輸入食品  
「タスマンシーソルト」オーストラリア産海塩 2 アイテム  
TABASCO®アメリカ産シラチャーソース 1 アイテム  
新発売のご案内

株式会社明治屋（本社：東京都中央区、代表取締役社長：磯野 太市郎）は、この度、オーストラリア産「タスマンシーソルト」ブランド海塩より新商品2アイテムと、アメリカ産TABASCO®ブランドより新商品「シラチャーソース」1アイテムを発売致しますことを下記の通りお知らせ申し上げます。

■オーストラリア産「タスマンシーソルト」海塩 2 アイテム新発売

【商品紹介】 発売日：2023年8月26日

(明治屋ストアーでは2020年7月より先行発売しております。)

	<p>タスマンシーソルト ナチュラル 80g 価格:オープン</p> <p>オーストラリア・タスマニアのクリーンな海から採れた混じりけのない純白の輝き。サクッとしてほろっとほどける、特別な食感のグルメ塩です。指で簡単にほぐせるので、食材や料理によって使い分けしやすくなっています。</p> <p>おすすめレシピ：焼き魚、フライドポテト、天ぷら等</p>
	<p>タスマンシーソルト スモーク 80g 価格:オープン</p> <p>カラメルのような香りがつくタスマニアンオークを使用して作られた燻製塩。料理を引き立てることを考えた香りの強さになっています。卵やお肉料理などにはもちろん、デザート系にも使える万能塩です。</p> <p>おすすめレシピ：卵料理、サーモンを使った料理、赤身のステーキ等</p>

【ブランド説明】

タスマンシーソルトは、タスマニアで生まれ育ったクリス・マンソン氏と、スコットランド生まれのアリス・レイン氏夫妻によって、2013年タスマニア島東海岸に設立されました。

世界で最も空気と水がきれいな島の一つとされるタスマニア島で作られるタスマンシーソルトは、クリーンな海水100%で作られているため輝きのある純白で、複雑な旨みを感じられる海塩となっています。また、手つかずの自然を守るため、太陽光エネルギー等の持続可能なエネルギーを使用し、環境に配慮した製法で作られています。

■アメリカ産 TABASCO® シラチャーソース 1 アイテム新発売

【商品紹介】 発売日：2023年8月26日

	<p>TABASCO® シラチャーソース 300g 価格:オープン</p> <p>アメリカや世界各国で人気の商品が、日本に新登場。タイのレシピをルイジアナ風アレンジしたオリジナルのシラチャーソースです。</p> <p>レッドペッパーとニンニクの香り、ほどよい甘みにTABASCO®ソースの風味が加わった絶妙なブレンド。食卓で、キッチンで、たっぷり使えて幅広いお料理と相性が抜群です。</p> <p>おすすめのレシピ：ホットドック、フライドチキン、フライドポテト、パスタ、ピザ等</p>
--	--

【ブランド説明】

TABASCO®は、1868年の誕生以来、アメリカ・ルイジアナ州エイブリーアイランドで、製造者マキルヘニー社により、変わらぬレシピ、製法、場所で作り続けられています。南部特有の広大な湿地に隆起した内陸のこの島は、美しい自然に溢れ、唐辛子の栽培に適した気候と、エベレストの高さよりも深く地下に根ざす硬質岩塩に恵まれています。

世界的ブランドTABASCO®は、160ヶ国を超える食卓で愛され、毎年一億本以上が食されています。

ご不明な点がございましたら、下記担当者までお問合せください。

株式会社明治屋 商品事業本部 海外商品事業部 輸入食品部

長谷部・新井 TEL 03-3271-1118 (直通)

FAX 03-3271-1126

{ 又は、広報窓口<取材等のお申し込み先>  
株式会社明治屋 本社 経営企画室 成清(ナレ)、中島 TEL 03-3271-1185 }

以上