

2023年2月22日

報道関係各位

株式会社JFLA ホールディングス



人気の麻布十番・三幸園監修シリーズなど

2023年春夏新商品 調味料8品を発売

株式会社JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市中区／代表取締役社長：檜垣周作、以下 盛田）は、2023年春夏新商品調味料8品を、2023年2月27日（月）に発売いたします。

人気の焼肉のたれに続く、麻布十番三幸園監修シリーズの『盛田 麻布十番三幸園 特製ドレッシング』、盛田が350年貫く伝統の醸造技術を活かした『盛田 これ1本で決まる料理のたれシリーズ』、百年の伝統を活かした木桶仕込み製法により醸造した天然醸造醤油を使用し、瀬戸内産のいりこの旨みを合わせた『マルキン 天然醸造 だししょうゆ 瀬戸内の恵み』、今年発売60周年を迎えたイチミツボシかがやのお好み焼ソースの激辛バージョン『イチミツボシかがや あま！辛！うまっ！激辛お好み焼ソース（四国地域限定商品）』の計8品となります。



- (写真左から)
- 盛田 麻布十番三幸園 特製ドレッシング
 - 盛田 これ1本で決まる 肉まぶし井のたれ
 - 盛田 これ1本で決まる しょうが焼のたれ
 - 盛田 これ1本で決まる 豚井のたれ
 - 盛田 これ1本で決まる こく旨みそ炒めのたれ
 - 盛田 これ1本で決まる teri焼のたれ
 - マルキン 天然醸造 だししょうゆ 瀬戸内の恵み
 - イチミツボシかがや あま！辛！うまっ！激辛お好み焼ソース（四国地域限定商品）

盛田 麻布十番三幸園 特製ドレッシング

東京・麻布の老舗焼肉店「三幸園」の「特製ドレッシング」

有名人も通う東京・麻布十番の老舗焼肉店「三幸園」。現在販売中の「盛田 麻布十番 三幸園 焼肉のたれ あっさり醤油味」がご好評につき、今回は三幸園の大人気サラダに使われているドレッシングの味を再現した「盛田 麻布十番 三幸園 特製ドレッシング」を発売致します。

「三幸園」では当初サービスで提供していた特製サラダですが、お客様からの「もっと食べたい」の声でメニューに加わり、今では来店者の多くが注文する大人気サイドメニューとなりました。本品はその人気の味を再現しました。



写真左：新発売「盛田 麻布十番三幸園 特製ドレッシング」

写真右：好評販売中「盛田 麻布十番三幸園 焼肉のたれ あっさり醤油味」

三幸園のこだわり「ごま油の風味」と「コク」を再現

商品化にともない、三幸園のこだわり「ごま油の風味」と「コク」の再現に注力しました。

まず、お店と同じ風味豊かな「純正ごま油」を使用、そして「コク」を出すために「ビーフブイヨン」を加えました。また、味に深みを出すために厳選した醤油をブレンドして使用しています。

ごま油を使いながらも、「くどくない、食べ続けたい味」を目指したドレッシングです。

【商品概要】

- 商品名： 盛田 麻布十番 三幸園 特製ドレッシング
- 容量／形態： 200ml／瓶
- 希望小売価格： 540円（消費税8%込）
- 発売日： 2023年2月27日（月）
- 販売先： 全国量販店
- 販売元： 盛田株式会社

◆盛田ブランドについて（調味料）

宝永5年（1708年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）においてみそとたまりの醸造を開始して以来、長い歴史を誇るブランドです。地域の食文化を象徴する豆みそ・たまり・つゆ・たれ・料理酒・みりん類など、伝統的な醸造技術を生かした商品を中心に展開しています。

盛田 これ1本で決まる料理のたれシリーズ

盛田の350年貫く伝統の醸造技術を活かしたこだわり調味料

盛田は日本酒の醸造から始まり、みそ、たまり醤油、みりん類、料理酒と日本の食卓に欠かせない和の醸造調味料が造り出す味を守り続けています。350年貫く伝統の技に、フレキシブルな感覚を重ねて、江戸から令和、そして未来の食卓をも彩ります。

『これ1本で決まる料理のたれシリーズ』は、盛田の醸造調味料を使用したこだわり調味料で、これ1本で簡単に本格的な味が決まります。忙しい時の時短料理に、献立に困った時に、おひとり分のお料理にも便利、お料理初心者でも味が決まる、冷めてもおいしいお弁当のおかずにも、お料理のお困りごとを解決します。

新しい食卓提案「肉まぶし井のたれ」

盛田特製の名古屋名物ひつまぶし風『肉まぶし井のたれ』は、盛田のコクのあるたまり醤油と深みのある甘さの本みりに、ピリッとした黒胡椒を合わせた食欲をそそる味わいです。牛肉はもちろん、鶏肉や豚肉でも美味しく仕上がります。

『肉まぶし井のたれ』はひつまぶしのように、3通りの食べ方が楽しめます。まずはそのままの井を、次に万能ねぎや海苔、わさびなどの薬味と一緒に、最後にだしを加えてお茶漬けにしてお楽しみください。



しょうが焼のたれ

盛田のたまり醤油のコク、米発酵調味料・純米酒由来の旨み、生姜の爽やかな香りとキレのある味わいが特徴です。



豚井のたれ

コクのある盛田のたまり醤油、ふくよかな旨みの純米酒と深みのある味の米発酵調味料を使用。甘めの味付けで豚肉をジューシーに仕上げます。



こく旨みそ炒めのたれ

盛田の八丁みそのコクと旨み、りんごの甘みと米発酵調味料の深みのある味わいが特徴のみそだれです。



てり焼のたれ

コクと旨みが多い盛田のたまり醤油を使用。香ばしくてりのある仕上がりになります。お肉はもちろん、お魚のてり焼にもご使用いただけます。

【商品概要】

- 商品名／容量：盛田 これ1本で決まる 肉まぶし井のたれ／180 g
- ：盛田 これ1本で決まる しょうが焼のたれ／180 g
- ：盛田 これ1本で決まる 豚丼のたれ／195 g
- ：盛田 これ1本で決まる こく旨みそ炒めのたれ／180 g
- ：盛田 これ1本で決まる てり焼のたれ／185 g

(5アイテム共通)

- 形 態：プラスチックボトル
- 小売希望価格：270 円 (消費税8%込)
- 発 売 日：2023 年2月27日 (月)
- 販 売 先：全国量販店
- 販 売 元：盛田株式会社

◆盛田ブランドについて (調味料)

宝永5年(1708年)に愛知県・小鈴谷村(現：常滑市)においてみそとたまりの醸造を開始して以来、長い歴史を誇るブランドです。地域の食文化を象徴する豆みそ・たまり・つゆ・たれ・料理酒・みりん類など、伝統的な醸造技術を活かした商品を中心に展開しています。

マルキン 天然醸造 だししょうゆ 瀬戸内の恵み



香川県・小豆島で造られる、「木桶仕込み」のマルキンの天然醸造醤油を使用

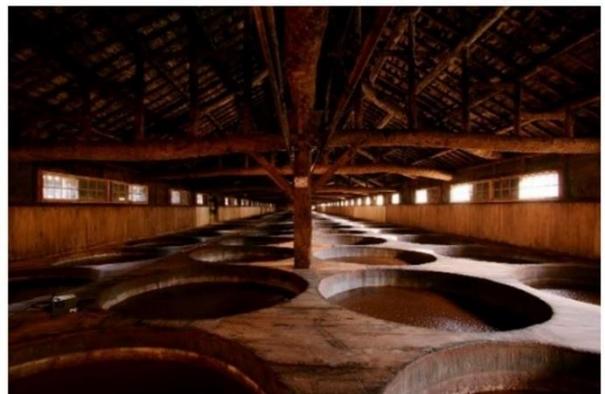
天然醸造醤油とは、「本醸造方式でつくる（アミノ酸液を加えない）」「酵素による醸造促進をしない」「食品衛生法に掲げる添加物（※）を使用しない」、この条件を満たす醤油です。

マルキンの天然醸造醤油は、香川県小豆島に110年以上前に建てられた、長さ95mの木造平屋建ての天然醸造蔵で造られています。登録有形文化財に指定されたその蔵には、5.4klの木桶が306本（2023年1月現在）あります。マルキンの天然醸造醤油は、その木桶の中で人為的な温度管理は行わず、四季の温度変化を利用しながら時間をかけて醸造しています。

醤油を仕込んだ木桶や、蔵の屋根や梁などの木の表面には微生物が棲みつくことができます。木桶仕込み製法では、この微生物などを醸造にいかすことで、蔵特有の風味・美味しさを生み出すことができます。

この様にして造られた天然醸造醤油を使った、だししょうゆです。

※ 「食品衛生法施行規則」別表第1に掲げる食品添加物



マルキン 天然醸造蔵

瀬戸内産いりこの旨みをいかした味わい。さらに「旨みの相乗効果」により旨みがアップ

マルキンの天然醸造醤油は、強い香りと旨みの特徴のいりことの相性がよく、醤油のコクと瀬戸内産いりこの風味がともに引き立ちます。さらに、醤油に含まれる旨味成分「グルタミン酸」と、いりこに含まれる旨味成分「イノシン酸」が組み合わせることで「旨みの相乗効果」が生まれ、旨みが飛躍的に増加します。

密封ボトルで美味しさをキープ

空気に触れない密封ボトルで酸化・味の劣化を防ぎ、開封後も 90 日間は常温保存が可能です。

【商品概要】

- 商 品 名： マルキン 天然醸造 だししょうゆ 瀬戸内の恵み
- 容 量／形 態： 450ml／密封ボトル
- 希望小売価格： 567 円（消費税 8%込）
- 発 売 日： 2023 年 2 月 27 日（月）
- 販 売 先： 全国量販店
- 販 売 元： 盛田株式会社

◆マルキンブランドについて

「醬の郷(ひしおのさと)」と称される香川県・小豆島の苗羽(のうま)地区において 100 年以上の歴史を持つ国内最大級の天然醸造蔵仕込みの醤油をはじめ、つゆ・たれなどの商品ラインアップを有する調味料ブランドです。醤油醸造で長きに亘り培ってきた発酵技術をもとに、新しい食文化の創造にも積極的に取り組んでいます。

イチミツボシかがや あま!辛!うまっ!激辛お好み焼ソース

お好み焼ソースは発売 60 周年を迎えました

地元徳島県を中心に ご愛顧いただいておりますイチミツボシかがやの『お好み焼ソース』が、おかげさまで発売 60 周年を迎えました。期間限定で 60 周年記念ラベルを展開しております。また発売 60 周年を記念し、『イチミツボシかがや あま!辛!うまっ!激辛お好み焼ソース』を四国地域限定にて発売いたします。



(写真: イチミツボシかがや お好み焼ソース 410g)



徳島県美馬市特産 みまから唐辛子を使用 クセになる激辛ソース

『イチミツボシかがや あま!辛!うまっ!激辛お好み焼ソース』は、お好み焼ソースの特徴であるすっきりとした「甘さ」と、徳島県美馬市特産物「みまから唐辛子」の圧倒的な辛さを合わせ、旨味もあり、クセになる美味しさのソースです。

「みまから唐辛子」は、徳島県美馬地方に古くから伝わる、糖度 14～16 のメロン並みの甘さと強烈な辛さが特徴の激辛薬味です。辛味が強く旨味がある、おいしい唐辛子として親しまれています。

お好み焼やたこ焼などの粉もん料理にはもちろん、揚げ物や卵焼きなどにかかけたり、ナポリタンの隠し味など、様々な料理にご使用いただけます。

【商品概要】

- 商品名: イチミツボシかがや あま!辛!うまっ!激辛お好み焼ソース
- 容量/形態: 170g/瓶
- 希望小売価格: 540 円 (消費税 8%込)
- 発売日: 2023 年 2 月 27 日 (月)
- 販売先: 四国地域量販店
- 販売元: 盛田株式会社

◆イチミツボシかがやブランドについて

前身は江戸時代の有力な藍商であり、1893 年に藍染めの発酵技術を活かしたしょうゆ造りを開始して以来、徳島県吉野川の豊かな自然の恵みの中でしょうゆ・ぼんず・ソースなど調味料類を展開しています。イチミツボシかがやのロゴは、しょうゆの原材料である「大豆、小麦、塩」を表す「三星」と、水の流れのように受け継がれる伝統を表す「一」からなっています。

【商品に関するお問合せ先】

盛田株式会社 お客様相談窓口（9時～17時 土・日・祝日を除く）

盛田 tel：0120-691-601

マルキン tel：0120-691-602

イチミツボシかがや tel：0120-691-603

【報道機関からのお問合せ先】

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室

tel: 03-3664-6563

◆盛田株式会社について

寛文5年（1665年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）において清酒造りを開始して以来、350年を超える長い歴史を誇ります。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<盛田サイト URL：<http://moritakk.com>>

◆株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣 周作

事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入、販売加工卸及び小売等 <URL：<https://j-fla.com>>