

2022年8月1日

わさびが香る大人の味！

**お肉や野菜をドレス UP! おうちごはんをたのしくUP!**

わさびアップ                      わさびオイルレモン  
**「WASABI UP wasabi oil 檸檬、**  
わさびアップ                      わさびオイルしょうゆ  
**WASABI UP wasabi oil 醤油」を新発売**  
食べるわさびのオイルソース

株式会社田丸屋本店（本社：静岡市、代表取締役：望月啓行、以下田丸屋）は、「WASABI UP wasabi oil 檸檬、WASABI UP wasabi oil 醤油」の2品を8月8日発売します。田丸屋は1875年に漬物と佃煮の製造販売を始めました。わさび漬屋からわさびメーカーへ、2018年にわさびーズ、2021年にWASABBQとわさびを通じて新たな食のトレンドを生み出し発信します。



コロナ渦で変化した食生活、自宅で料理を作り食べる回数が増えたことにより、食に関する興味や食を通じた精神的豊かさへの欲求も高まっています。そこで外食等で人気のオイル仕立てを取り入れ、わさびの緑色を活かした食べるわさびのオイルソースを作りました。



### わさびの緑で食材を彩る！田丸屋オリジナルのわさびオイル使用！



蒸し鶏

#### 〈WASABI UP Wasabi oil 檸檬〉

わさびオイルに玉ねぎなどの具材を漬け込み、爽やかな国産レモンの酸味と香りに黒胡椒を効かせキレのある味わいに仕上げました。野菜や肉料理に、パスタに和えたり、ピザにかけたり、ドレッシングやソースとして使えます。味にアクセントが欲しい時、ひとかけしたら、わさびが香る大人の味を楽しめます。



ポークソテー

#### 〈WASABI UP Wasabi oil 醤油〉

わさびオイルに玉ねぎなどの具材を漬け込み、焼津産鰹節の旨みに濃口醤油を加えコク深い味わいに仕上げました。野菜や肉料理に、うどんに和えたり、目玉焼きにかけたり、ドレッシングやソースとして使えます。味にアクセントが欲しい時、ひとかけしたら、わさびが香る大人の味を楽しめます。

軽食やおつまみ、おかず、サラダなど四季を問わず幅広いメニューに使用できます！



野菜スティック



ハンバーグ

### 〈WASABI UP Wasabi oil 檸檬〉

具材感も楽しめるアレンジメニュー：(左) クリームチーズとあわせてディップソースに、(右) ケチャップを加えハンバーグソースにもおすすめです。



温野菜サラダ



ギョウザ

### 〈WASABI UP Wasabi oil 醤油〉

具材感も楽しめるアレンジメニュー：(左) マヨネーズに混ぜてドレッシングとして、(右) お酢を加えギョウザのつけだれにもおすすめです。

## 〈商品概要〉

### 1: 商品名・内容量・価格・賞味期限

商品名	内容量	価格	賞味期限
WASABI UP wasabi oil 檸檬	100g	税抜：700 円	常温 6 ヶ月
WASABI UP wasabi oil 醤油		税込：756 円	

### 2: 商品特徴

- ・緑が映えるオリジナルのわさびオイルを使用しています
- ・野菜や肉料理はもちろん、エビやホタテ等の魚介を使ったメニューに幅広く使えます
- ・わさびの辛味が料理の旨味を引き立てる具材感のあるオイルソースです

### 3: ターゲット

- ・新しいものが好きな方
- ・おうちごはんを楽しみたい方
- ・わさびや辛いものが好きな方

#### ●本件のお問い合わせ先

株式会社田丸屋本店 / 営業企画室・広報 / TEL:054-258-1115