

2025年3月1日

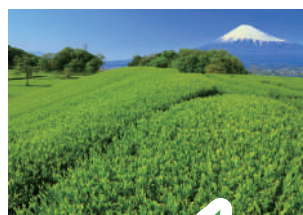
お茶の香りと苦みの活かしたお塩

素材の旨味と甘みを引き立てる 「抹茶の美味しいお塩」 を新発売

美味しいお塩に新たな味が仲間入り！

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、人気の美味しいお塩の姉妹品として「抹茶の美味しいお塩」を3月1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年にわさびビーズ、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。

田丸屋といえば、わさびですが、静岡県には沢山の魅力的な食材があります。特に静岡はお茶の三大産地でもあり、抹茶製造もしております。そこで、この度、県産の風味豊かな有機栽培の一番摘み抹茶を使用し、発売以来人気の「わさびの美味しいお塩」の姉妹品として「抹茶の美味しいお塩」を作りました。



静岡県産有機抹茶の華やかな香り

風味豊かな静岡県産の有機抹茶を贅沢に使用し、塩にもこだわり甘みのあるフランス産岩塩と少し苦みのある日本の塩を程よくブレンドした抹茶塩です。緑茶に含まれる旨味成分が、素材の旨味と甘みをさらに引き立てます。天ぷらはもちろん、ゆで卵やステーキ、ごはんにあわせておにぎりに、アイスクリームや焼き芋などにふりかけてアクセントに使用できます。



おにぎり



天ぷら



お寿司



ゆで卵



バニラアイスクリーム

主菜や副菜、ごはんやデザートにも幅広く使えます。



田丸屋本店

わさびでおいしいをもっと。

〈商品概要〉

1: 商品名・内容量・価格・賞味期限

| 商品名 | 内容量 | 希望小売価格 | 賞味期限 |
|-----------|-----|----------------------|------|
| 抹茶の美味しいお塩 | 20g | 税抜：350 円 税込：378 円 | 常温1年 |

2: 商品特徴（わさび不使用商品）

- ・静岡県産有機抹茶を使用し、着色料や化学調味料、保存料は不使用です。
- ・天ぷらはもちろん、主菜や副菜、ごはんやデザートにも幅広く使えます。
- ・抹茶の豊かな風味がたのしめるアクセントお塩です。

3: ターゲット

- ・ナチュラル志向の方
- ・料理が好きな方
- ・味変が好きな方

パッケージ
リニューアル予定



●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