

各 位

2021年3月
株式会社 馬場音一商店

新商品のお知らせ

株式会社馬場音一商店（長野県東御市 社長：馬場章男）では、春の行楽シーズンに合わせ、新商品を発売いたしました。今年は20年以上ものロングセラー商品である「青唐辛子味噌」に上品なゆず風味をプラスした姉妹品の「青唐ゆず味噌」をはじめ、5商品を新たに投入いたします。簡単に、そのまま「ご飯のお供」として楽しめるだけでなく、料理の「万能調味料」としても家庭の食卓で楽しんでいただけます。



【商品詳細】

■青唐ゆず味噌

弊社のロングセラー商品「青唐辛子味噌」を「ゆず風味」に仕上げました。柚子の風味が凝縮された「ゆずペースト」を使用し、青唐辛子の辛味と信州味噌のコクの中に上品な柚子の香りが香ります。焼おにぎりやお茶漬けに使用すると、より一層香り高い仕上がり。

■さば味噌ラー油

信州みそのコクとラー油風味の辛味が鯖の旨味を引き立てます。辛さは控えめですので、辛味が苦手な方でも美味しく召し上がれます。サラダに使ったり、パンに挟んで「鯖サンド」としても。あたたかいご飯の上でも美味しいですが、シメのお茶漬けとしても◎。幅広くご利用いただけます。

■わさびなめ茸

信州産のえのきと、わさび葉を醤油風味に炊き上げました。わさびの辛味は強くはないので、辛い物が苦手な方でも楽しめます。ご飯のお供としてはもちろん、冷や奴や大根おろしと合わせたり、たまご焼の具材やなめ茸パスタとしてもご利用いただけます。

■みどりのラー油

弊社の売れ筋商品「食べるにんにくラー油」からインスパイア。たっぷりのスライスガーリックを青唐辛子とワサビ葉で辛味を整えました。あとからくる辛味は、アジア料理やエスニック料理の調味料や付け合わせとしても。

■マヨ鮭ン

「ツナマヨ」ならぬ、「鮭マヨ」です。鮭好きの方にとってもおすすめ。サケフレークの旨味とにんにくの芽の旨味がマヨネーズによく合います。ご飯の上にたっぷりと乗せて美味しく召し上がれますが、食パンにたっぷり乗せてトーストすると、マヨネーズの旨味たっぷりのカリじゅわ鮭マヨトーストに仕上がります。

【株式会社 馬場音一商店について】

江戸（東京都）にて米販売を営んでおりましたが、創業主：馬場音一の疎開先より縁を持つことになった長野県東御市にて雑穀販売事業を開始し、長野県に根付きました。創業昭和42年以來、漬物、惣菜、佃煮の製造卸および販売を中心とし、土産惣菜業界のリーディングカンパニーとして全国に向けて製品を出荷、製品づくりを営んでおります。

【商品に関するお問い合わせ】

株式会社 馬場音一商店

〒389-0512 長野県東御市滋野乙2479-1

TEL : 0268 (62) 0435 FAX : 0268 (62) 0788

URL : <https://www.baba-syouten.com/>