

飛び抜けるおいしさを追求した「大人のつくだ煮シリーズ」 『ピリ辛高菜昆布』が期間限定で新発売

2018年8月20日より販売開始



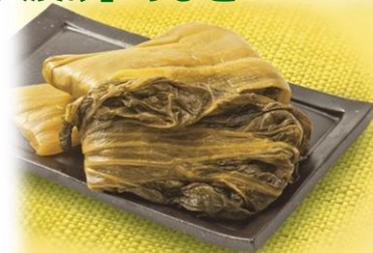
大人のつくだ煮 ピリ辛高菜昆布
内容量 100g 売価 215円 (税込 232円)
商品サイズ 185×160×10
賞味期間 45日 (要冷蔵)
JANコード 4901148 023936

蒸し豆・佃煮・煮豆のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、大人が食べておいしい、くせになる味が好評の「大人のつくだ煮」シリーズより、「ピリ辛高菜昆布」を期間限定で新発売いたします。

“高菜”は九州の福岡県や熊本県での栽培が盛んな葉野菜で、九州地方では“高菜漬”が名物品に。九州限定で発売されたコンビニの高菜入りおにぎりが全国展開へ拡大するなど、ここ数年人気を集める食材です。老舗昆布メーカーの仕入れ力とノウハウを生かし、北海道産昆布を使った佃煮と、熟成した風味が特徴の国産高菜漬を合わせ、ピリッとした辛さがやみつきになる、大人のつくだ煮シリーズの一品にふさわしい商品に仕上げました。2018年8月20日より2019年2月末頃までの期間限定で、全国のスーパーマーケット・量販店にて販売します。

特徴①「高菜漬」は「野沢菜」「広島菜」と共に「日本三大漬け」のひとつ

高菜漬は乳酸発酵させた漬物で、江戸時代から保存食としても重宝されており、「野沢菜」「広島菜」と共に「日本三大漬け」と称されています。原料の高菜は栄養素の高い緑黄色野菜で、β-カロテンやビタミンCなど女性に嬉しい成分をバランス良く含んでいます。またピリッとする辛味成分は、わさびと同じ成分（イソチオシアネート）で、第7の栄養素として注目されるファイトケミカル（抗酸化）食材なのです！



特徴② お互いの旨みを引き立てる！昆布佃煮と高菜漬コンビ

シャキシャキ食感の高菜とふっくら食感の昆布の組み合わせが絶妙なおいしさのピリ辛高菜昆布。何種類も高菜漬を試した中で、じっくりと熟成させ独特の風味をもったこの国産高菜漬にたどりつきました。まろやかな昆布の旨みと相まって、また食べたくなる一品となっています。



「大人のつくだ煮」
シリーズは
全4品に

