

原次郎左衛門の味噌醤油蔵、FOODEX JAPAN 2017 に出展 平安時代の四醤を伝承復元した発酵調味料「黒だし」を発表

食品メーカーの合名会社まるはら（本社：大分県、代表：原次郎左衛門正幸）は、2017年3月7日より開催されるFOODEX JAPAN 2017（幕張メッセ）に新商品「黒だし」を出展いたします。当社ブースでは、近年注目される発酵調味料、鮎魚醤・肉醤・草醤（椎茸だし）を展示。当社は、平安時代に有った穀醤（醤油）・肉醤・魚醤・草醤・未醤（味噌）を製造する国内唯一の五醤を造るメーカーです。

ブース番号：10 ホール 小間番号：10E-40



■原次郎左衛門のこだわりの発酵調味料

FOODEX JAPAN 2017では、鮎魚醤をはじめ無添加の発酵調味料を展示いたします。

「椎茸だし」は大分県特産の干し椎茸と食塩のみを使用し、新しい製造技術により、椎茸の旨味を引き出した発酵調味料です。「黒だし」は平安時代にあった四醤（穀醤（醤油）・魚醤・肉醤・草醤）を配合した新しいタイプのだし醤油です。ブースでは出展商品すべて味見ができます。

■商品紹介

- ・鮎魚醤： 嫌な香りが一切しない「世界一の魚醤」とプロの方から絶賛されています。
- ・肉 醤： 原材料は鶏（レバー・心臓）と食塩のみ。肉なしでも肉の美味しさをプラス。
- ・椎茸だし： 大分県産干し椎茸使用。本格椎茸だし。小麦・大豆・アルコールフリー。
- ・黒だし： 四醤をブレンドした発酵だし醤油。白だしと同じ使い方で、幅広く使えます。

■【FOODEX JAPAN 2017 出展情報】10 ホール （小間番号 10E-40）

- ・会場では試食コーナーを設け、担当者が製品について説明します。
- ・出展商品のレシピはホームページに掲載しています。

■【問い合わせ先】 合名会社まるはら 〒877-0047 大分県日田市中本町 5-4

TEL 0973-23-4145 FAX 0973-23-8859

<http://www.soyssauce.co.jp>

E-MAIL info@soyssauce.co.jp