

報道機関 各位

(名)まるはらは、2018年5月、新商品【ハーブガルムソース】を発売いたしました。
Foodex Japan 2019に出展いたしますので、ぜひブースにお越しくださいませ。



The Herb Garum Sauce

ハーブガルムソース



スパイスやハーブは好きだけど、種類が多くて揃えきれない、使ってみたいけど、素材や種類によってお料理に使うタイミングが違ったり、、使いこなすのが難しい。そんな方のために、スパイスやハーブのたっぷり入ったクッキングソースを作りました。オレガノ・バジル・タラゴン・メース・ローズマリー・クミンシード・スターアニス・シナモン・クローブ・フェンネル・花椒・山椒・唐辛子。。。。

スパイス&ハーブは全部で13種類!! そこにワインやはちみつ、ビネガー、柑橘果汁などお料理に欠かせない材料を入れ、とっておきの隠し味に”鮎魚醬(ガルム)”をブレンドしました。マリネの下味、ブルスケッタ、ハンバーグやミートローフの味つけ、オリーブオイルとニンニクを効かせたペペロンチーノ。



シンプルなお料理にも違いが出て、手の込んだ本格的なお料理を手軽にお楽しみいただけます。

『ハーブガルムソースも
伝統調味料!?!』

レオナルド・ダ・ヴィンチの描いた有名なフレスコ画「最後の晩餐」。近年の修復作業と細部の分析により、イエスらが食べているテーブル上の料理が「ウナギとオレンジ」であることがわかりました。当時ローマでは伝統料理としてウナギのグリル料理が食されていて、古代ローマの料理書にもその調理法が記されています。実は、そのうなぎ料理に使われていたソースのレシピが、このハーブガルムソースのレシピとほとんど同じなのです。お味噌や醤油が日本の伝統調味料であるように、ハーブガルムソースもまた、美食の街・ローマに伝わる伝統調味料だったのかもしれない!? 「最後の晩餐」に描かれた「ウナギのグリル」オレンジ添え。このハーブガルムソースを使って再現してみませんか?



報道機関 各位
プレスリリース
2018年12月29日

■出展概要

日時：2019年3月5日（火）～3月8日（金）
場所：幕張メッセ 千葉県千葉市美浜区中瀬2-1
小間：11E49【原次郎左衛門の味噌醤油蔵】

■「ハーブガラムソース」の概要

商品名 : ハーブガラムソース
発売開始日 : 2018年5月
希望小売価格 : 800円(税別)
販売地域 : 全国
内容量 : 150ml

■会社概要

商号 : 合名会社まるはら
代表者 : 代表社員 原正幸
所在地 : 〒877-0047 大分県日田市中本町5-4
創業 : 1899年
資本金 : 1千万円
URL : <http://www.soysauce.co.jp>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

合名会社まるはら 営業担当：原絵美
TEL：0973-23-4145 Email：info@soysauce.co.jp