

## たこわさび発祥あづまフーズ、FOODEX JAPAN 2019 に出展

～言わずと知れた、居酒屋の定番珍味類をOTSUMAMI JAPANへ出展～

食品メーカーのあづまフーズ株式会社（本社：三重県菰野町、代表取締役：宅間昭雅）は、2019年3月5日より開催されるFOODEX JAPAN 2019（幕張メッセ）に、お酒のおつまみとなる珍味をメインに出展致します。お忙しい中恐縮ではございますが、ブースへの取材をお願いします。

ブース番号：7ホール 小間番号：7A16

### ▼たこわさび



### ▼コラーゲンビーズ



### ■居酒屋で提供できる、珍味以外の商品も出展

“フォトジェニック”にぴったりな弊社のコラーゲンビーズ。

タピオカのような球体にマリンコラーゲンが配合されており、赤・青・黄・緑・白の5色展開があるオリジナルの商品です。

無味無臭のためお料理の味をジャマすることなく、ドリンクに入れて気軽に使用できます。コラーゲンを食感として味わえる付加価値が、女性集客へ繋がるカギです！

### ■和風居酒屋をイメージしたブースにて、全商品の試食が可能

近年インバウンドが伸びている中、外国人観光客に人気のスポットが、“和風居酒屋”。昔ながらの日本を感じられる空間にて、和食を味わうことができます。

弊社では、緑の大きな暖簾と赤提灯をモチーフに居心地の良い和の空間をコンセプトとしてブース演出をしております。

出品している全商品（珍味類はもちろん、ドリンク商材、デザート商材、魚卵、肉類、揚げ物）試食が可能です。中でも一押し“元祖たこわさび”を是非ともご賞味下さい。





# あづま謹製 元祖『たこわさび』



## 商品説明

「塩辛」と「わさび」  
組み合わせたら、斬新な美味しさが・・・

たこわさびは、固定概念に捉われない、  
「自由な発想」から生まれた商品です。

開発当初は、見た目が悪く  
商品としては世に出すことをためらいました。

この商品を育てたのは、他でもない「お客様の味覚」です。  
美味しいものには必然的に箸が進みます。

お客様が求めた味、  
元祖あづまフーズの「たこわさび」をご賞味下さい。

## 商品特徴

つ〜んとくるわさびの辛さと、いいだこの食感、  
美味しさを追求した当社自慢の逸品です。  
何度食べても飽きることなく癖になる味わいです。  
また、当社独自の製法により、長時間わさびの  
辛味が持続するようになりました。  
日本酒やビールなどと相性抜群です。

## ターゲット

業務用、量販店居酒屋、和食料理店、  
ホテル、仕出し、小売、スーパーなど

## 使用例

### 居酒屋の定番



### たこわさ茶漬け、冷奴



## 商品詳細

製品写真:



商品名:	たこわさび
規格:	1kg × 12
箱サイズ:	460 × 290 × 165 (mm)
賞味期限:	要冷凍(-18℃以下)365日
使用方法:	冷蔵庫等で自然解凍
主な原材料:	いいだこ(ベトナム・タイ)、醤油、 白ワイン、山くらげ等

# Collagenbeads®

## コラーゲンビーズ

### 食べる美容

マリンコラーゲン配合の弊社のコラーゲンビーズは、動物性のものに比べ消化されやすく体内への吸収が早いので、ダイエットや美容に最適です。



プレーン

料理の味を邪魔しない  
無味タイプ



塩麹味

黒色のコラーゲンが実投、塩麹は和風スイーツに

white

black

shiokouji  
塩麹

green

### 9つの 小さな宝石

ブルーベリー、メープル、塩麹、白、黄、赤、青、緑、黒の9色展開で、デザートやドリンク、料理のトッピングなどアイデア次第で用途は多岐です。また、熱にも強いのでスープや鍋にもご利用いただけます。

yellow

blue

maple  
メープル

blueberry  
ブルーベリー

red



ブルーベリー味

ブルーベリーの風味が  
生きています



メープル味

デザートの名脇役にコラーゲンを