



2014年2月5日

世界が認めた“絶品醤油”を使用 期間限定「スコーン 絶品しょうゆ味」

モンドセレクション 8年連続最高金賞“湯浅醤油 生一本黒豆”を使用

株式会社フレンテの事業会社である株式会社湖池屋（本社：板橋区／社長：田子忠）は、「スコーン 絶品しょうゆ味」を2014年2月24日（月）から全国コンビニエンスストア先行発売、2014年3月17日（月）から全国スーパーマーケット等、一般チャネルにて発売します。



【製品特徴】

「スコーン 絶品しょうゆ味」は、黒豆を天然杉の樽で約2年間熟成させた「生一本黒豆醤油」を使用した期間限定の製品です。

ミシュランシェフも使用する濃厚で甘みのある、香り豊かな「生一本黒豆醤油」の風味がスコーンの生地によくなじんだ、絶品の焼きとうもろこし味です。

隠し味に唐辛子を加えることで、キレの良い後味と後引くおいしさを楽しめる製品です。

【生一本黒豆醤油について】

醤油発祥の地といわれる「湯浅」で、現在も蔵元として醤油造りを続けている湯浅醤油(有)が「世界の醤油をつくりたい」との想いで造ったのが「生一本黒豆醤油」です。モンドセレクションにおいては8年連続最高金賞を獲得。香り豊かで濃厚な甘みはミシュランシェフからも高評価を得ています。

【製品概要】

- 製品名：「スコーン 絶品しょうゆ味」
- 内容量：75g
- 価格：オープン価格
- 発売日／販売先

2014年2月24日（月）／全国コンビニエンスストア先行発売

2014年3月17日（月）／全国スーパーマーケット等、一般チャネル発売

【読者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 お客様センター
Tel.0120-941-751
受付：月～金9：00～17：00
（祝日除く）

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社湖池屋 広報課：小幡/山口
Tel.03-3979-2112 Fax.03-3979-2156
〒175-0094 東京都板橋区成増 5-9-7
E-mail. pr@frente.co.jp