



2016年8月25日

絶品の焼きとうもろこし味、完成 「スコーン 絶品しょうゆ味」 「生一本黒豆醤油」と「焙煎唐辛子」でさらにおいしく

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2016年9月5日（月）から全国・全チャンネルにて発売します。



【商品特徴】

「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」を使用しています。

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、シンプルながらも味わい深い、絶品の焼きとうもろこし味です。隠し味として、焙煎唐辛子を加えたことで香ばしさのある辛味がアクセントとなり、キレの良い後味と後引くおいしさが楽しめる商品に仕上がっています。

【生一本黒豆醤油について】

湯浅醤油(有)が「世界一の醤油をつくりたい」との思いから100%国産原料を使用し、手間暇をかけて、古式製法で二年熟成仕込みをしたものが「生一本黒豆醤油」になります。モンドセレクションにおいては11年連続最高金賞を獲得。香り豊かで濃厚な甘みは日本のみならず海外の有名シェフたちからも高評価を得ています。

【商品概要】

- 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：2016年9月5日(月)／全国・全チャンネル

【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：落合/小幡
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