

## 日本初のワインごぼう 宝石のように輝くジュエルドピクルスデビュー

株式会社おばねやは、これまでのお漬物のイメージを一新し、お漬物界に革命をもたらしました。ワイン仕立てのごぼうのお漬物が、まるで宝石を身につけたシンデレラのように美しくお洒落にデビューしました。ヘルシーかつ美容や健康にも効果的なワイン仕立てのごぼうのピクルスです。「赤ワイン仕立て」と「白ワイン仕立て」、2つの特別なバリエーションをお楽しみいただけます。



### 開発までのきっかけ

お漬物は、今や地味な存在ではなく、おしゃれであり、その美味しさも楽しむことができる、魅力的な食品です。この時代においては、お漬物であっても多様性が求められ、さまざまなスタイルのお漬物があっていいと思います。ジュエルドピクルスは、看護師として15年の経験を積んだ女性を中心となり、開発された特別なお漬物です。看護師としての経験から、健康の大切さを日々実感してきました。その経験から、健康と美容を融合させた、お洒落で美味しいお漬物を作りたいと考えました。それがジュエルドピクルスです。この特別なお漬物は、女性の感性と視点から生まれました。これまでにない、高級感溢れるおしゃれなお漬物で、新しい漬物のイ

イメージを確立することを目指して開発されました。ジュエルドピクルスは、美味しさ、高級感、そして美容と健康を結びつけた女性の為のお漬物です。

## 原料と製造におけるこだわり

おばねやのワイン仕立てのごぼうピクルスは、厳選した国産原料と美味しい伏流水を使用し、ワインの風味とごぼうの食感を楽しめる特別な漬物です。小山市の豊富な伏流水が発酵を助け、お水の美味しさが漬物に独自の風味を与えます。ごぼうとワインの組み合わせは、絶妙であり、予想を超えた味わいを提供します。ジュエルドピクルスは、漬物の中でも塩分を0.8%しか使用しておらず、他の漬物と比較しても塩分の量を抑えています。また、ごぼう本来の美味しさを損なわずに引き出すおばねやの独自の製法により、ごぼうの本来の風味を残し、ポリポリとした食感、しっかりとした歯ごたえを楽しむことができます。

ごぼうはヘルシーで健康に良い食材として高く評価されています。ごぼうは体に嬉しい力をたくさん持っています。ごぼうにはサポニンとイヌリンという栄養素が豊富に含まれています。これらの栄養素には抗酸化作用、創傷治癒作用、防菌防虫作用、界面活性作用、整腸作用、むくみ改善、デトックス作用などがあり、現代の健康に役立つとされています。ごぼうは美味しさだけでなく、健康をサポートし、美容にも良いとされるスーパーフードの一つです。

## 食べ方

ジュエルドピクルスは、和風と洋風の料理に素晴らしい相性を持つ多彩な食材です。

おしゃれで高級感のある贅沢な味わいを提供し、パーティーで圧倒的な存在感を放つ大活躍のアイテムです。

赤ワイン仕立ては濃厚で深い味わい、白ワイン仕立ては軽やかでさっぱりとした味わいを楽しめます。



お酒落で美味しいおつまみ



サンドイッチの具材として



ちらし寿司の具材として



のり巻きの具材として



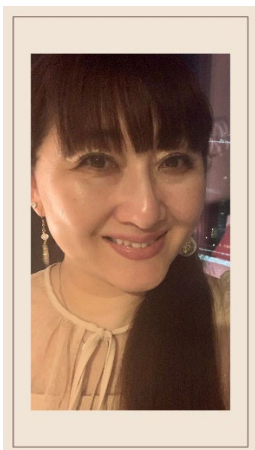
お料理のソースとして



華やかでお洒落なサラダ

## 担当者のコメント

株式会社おばねや 取締役 企画室室長 示野 雅代



ジュエルドピクルスは、漬物に関する古い概念とイメージを根本から変えたいという思いから生まれました。

女性のためにヘルシーで美容にも良い、おしゃれで美味しい漬物を提供したいという思いから、日本初のワインごぼうを作りました。

ワインごぼうは、高級感を追求したパッケージと一流の見た目、美味しさを兼ね備えています。

パーティーにおいても、おしゃれアイテムとして、女性にラグジュアリーな高級感を提供し、日常から離れた特別なひとときをお届けし、女性に非日常を味わっていただきたいと考えています。

ジュエルドピクルスはヘルシーで楽しいおつまみタイムを提供し、女性の美しさと健康を応援しています。私たちは日々の生活を彩り豊かにし、女性が輝く美しさを保ちながら健康を手に入れるお手伝いをするを願っています。



## 今後の展開

ジュエルドピクルスは、これからの展開において、シリーズ化を積極的に推進します。この取り組みにより、ジュエルドピクルスのファン

層を拡大し、新たな市場を開拓することを目指しています。シリーズ化により、より多くの人々にジュエルドピクルスの魅力を提供し、楽しんでいただけることを期待しています。ジュエルドピクルスの新シリーズをお楽しみに。漬物の世界がさらに多彩で魅力的になります。



## 株式会社おばねやについて

株式会社おばねやは 100%日本産の野菜を原料として、漬物・惣菜加工食品の製造販売を行っており、国内外で安全かつ安心な日本の漬物を提供しています。2008 年には、日本貿易振興機構（JETRO）によって有望案件業者として認定され、2015 年には米国 FDA（アメリカ食品医薬品局）から工場認証登録を取得しました。これにより、海外輸出販路の拡大にも注力しています。当社は漬物に限らず、健康を考えた食品のバリエーションを増やし、ごぼうのチップス、ディップソース、及びごぼうのスープなど、多彩で美味しい食品を提供しています。

### 【会社概要】

社名：株式会社おばねや

本社所在地：〒323-0827 栃木県小山市神鳥谷 1747-1

TEL:0285-28-6878

代表取締役：野澤 勇二郎

事業内容：漬物・惣菜加工食品の製造販売

設立：1987年2月4日

HP：<https://obaneya.co.jp/>

## お問い合わせ先

担当者：示野 雅代

メールアドレス：[gobou@obaneya.co.jp](mailto:gobou@obaneya.co.jp)

[TEL:0285-28-6878](tel:0285-28-6878)（代）

TEL :080-9092-0112（示野直通）