

2024年2月8日

ル・ツボ

感動を味わえる究極のポン酢『ツボポン』がリニューアルして新登場！

2月8日(木)ECサイトにて販売開始

～無添加、砂糖不使用のこだわり抜いた5つの原材料を使用。

ギフトにも最適な桐箱パッケージも～

ル・ツボ(京都府舞鶴市、代表：壺内武志)は、2024年2月8日(木)より、感動を味わえる究極のポン酢『ツボポン』をECサイトにて販売開始致します。



和食でおなじみの爽やかな酸味と柑橘の香りが特徴の「ポン酢」。今回販売するのは、ふわっと香るゆずの香り、最高級鰹節「本枯節」と北海道産「羅臼昆布」の出汁の旨みがぎゅっと凝縮された、食べたら思わず笑みがこぼれる“感動を味わえる究極のポン酢『ツボポン』”です。

『ツボポン』は、無添加、砂糖不使用のこだわり抜いた5つの原材料を使用しており、容器は、鰹節や昆布などの具が取り出しやすいガラス瓶を採用しました。



◆5つのこだわりの原材料

1.醤油

全て国産材料を使った、加熱や酵母添加していない天然醸造の醤油。

2.柚子果汁

大分県の世界農業遺産地域で無農薬栽培された柚子の生絞りストレート果汁100%。

3.本みりん

昔ながらの伝統製法で作られ、3年間熟成された本みりん。

4.鰹節

微生物のチカラを借りて熟成させた、高級料亭でも使われる「本枯節」。中でも特に旨味が濃く、力強い風味の“腹節”の削りたてかつお節。

5.昆布

数ある昆布の中でも、アミノ酸が豊富で旨味成分が凝縮された羅臼昆布。

◆ポン酢をつくりはじめたきっかけ

代表の壺内は、野菜嫌いの息子(当時3歳)にどうしたら野菜を食べてもらえるか試行錯誤し、たどりついた調味料が「ポン酢」でした。息子は、ポン酢をかけると野菜をもりもり食べてくれるようになり、「野菜嫌いの息子が自ら野菜を食べてくれるなんて！」親としては感動しかありませんでした。しかし、当時使っていたポン酢には添加物や砂糖が入っており、「健康的なポン酢で野菜を食べてほしい」と思いましたが、「砂糖」が入っていないポン酢は探しても見つかりません。

そこで、「無いなら作ればいいではないか！」と、昆布と鰹節をたっぷり入れて、初めての自家製ポン酢が完成。味見をしてみると「今まで食べたポン酢の中で一番うまい！出汁のチカラすごい！」と感動しました。

そして、「息子に世界で一番美味しく健康的なポン酢を食べてほしい」との思いから研究と開発を重ね、完成させたのが『ツボポン』です。

完成したツボポンは息子にも大好評で、今でも美味しそうに食べてくれます。こんな幸せなことはありません。そして、このポン酢の感動をたくさんの方に味わっていただきたいと思い、販売を始めることにいたしました。ぜひ、手に取っていただき、感動体験を共有していただきたいです。

◆ツボポンの美味しい食べ方

使い始めは「液体」のポン酢をかけ、使い終わりは鰹節と昆布の「固形」のポン酢をのせてお召し上がりください。風味と食感の違う、2通りの味わい方ができます。

鰹節は、野菜と同じく鮮度が命です。収穫した瞬間から鮮度が落ちていく野菜と同様、鰹節も削った瞬間から、旨味と香りが落ちていきます。そのため、削りたての鰹節をすぐに詰めてお客様のもとへお届けしています。

よく振ってからお使いいただくと、鰹節の旨味と香りをより堪能できます。



冷奴

濃厚な旨味と柚子の香りが広がり、シンプルな料理が高級感漂う特別な一皿になります。



鰹のたたき

最高級鰹節「本枯節」との相性は抜群です。鰹の旨味が凝縮された究極の鰹のたたきを堪能ください。

◆ギフトに最適

海の京都「京都府 舞鶴市」のふるさと納税返礼品としても登録されたツボポン。贈答用に桐箱入りをご用意しました。緩衝材には香り高いヒノキの薄削りを使用し、桐箱を開けた瞬間から香りと見た目の美しさをお楽しみいただけます。感謝やお祝いの気持ちを贈りたい方にぴったりです。



◆商品概要

ふわっと香るゆずの香りと、最高級鰹節「本枯節」と北海道産「羅臼昆布」の出汁の旨みがぎゅっと凝縮された感動を味わえる究極のポン酢です。



・感動を味わえる究極のポン酢『ツボポン』お試しサイズ 65g

販売価格：1480円(税込・送料込み)

内容量：65 g（固形量5 g）



・感動を味わえる究極のポン酢『ツボポン』 125g

販売価格：2980円(税込・送料込み)

内容量：125 g（固形量10 g）



・感動を味わえる究極のポン酢『ツボポン』 大 235g

販売価格：4980円(税込・送料込み)

内容量：235 g（固形量19 g）



・（ギフト用）感動を味わえる究極のポン酢『ツボポン』 桐箱入り 125g

販売価格：3780円(税込・送料込み)

内容量：125 g（固形量10 g）

◇オンラインショップ

<https://rutsubo.base.shop/>

◇Instagram

<https://www.instagram.com/ru.tsubo/>

◆問い合わせ先

担当者：壺内武志

メールアドレス：rutsubo.tsuboPON@gmail.com

電話番号：090-6965-5364