【NEWS RELEASE】
報道関係各位

鎌田醤油
KAMADA SOY SAUCE Since1789

2016年9月
鎌田商事株式会社

～創業 寛政元年、“日本初”のだし醤油メーカー、「鎌田醤油」の冬季限定商品～

本場の香川の原材料にこだわり抜いた冬季限定の讃岐うどんセット

「さぬきの夢生うどんセット」

2016年9月21日（水）販売開始

鎌田商事株式会社（本社:香川県坂出市　代表取締役社長:鎌田武雄　以下、鎌田商事）は、“麺もつゆも美味しい本場讃岐うどん”をコンセプトとする期間限定商品**「さぬきの夢生うどんセット」**（ URL：http://www.kamada.co.jp/shop.sy16.php）を、2016年9月21日（水）より販売開始致します。

鎌田醤油株式会社（以下、鎌田醤油）は、1789年（寛政元年）創業以来の家訓「最優等の醤油を作り、社会のお役に立って信用を得る」の心を守って伝統の醤油作りに励んで参りました。鎌田醤油は、1994年にお客様満足を第一に考える販売会社として鎌田商事を創設。常に「今求められる味」を目指して、讃岐うどんつゆを始めとする各種だし・つゆの開発に取り組んでいます。日本の伝統的な食事が健康食として世界的にも見直されつつある21世紀を迎えて、国際品質規格ISO9001の認証も取得し、より一層のお客様満足を実現できるメーカー及びディーラーを目指しています。主力商品である**「だし醤油」**は、1965年に**“日本初のだし醤油”**として販売を開始。累計販売本数3億9,301万個（※1）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。

香川県は、讃岐うどんの産地として広く認知されています。その生産量は、2009年に第一位（※2）、「うどん・そば消費ランキング」でも首位を飾るなど（※3）、自他共に認める”うどん県”です。鎌田商事では、うどんをこよなく愛されてやまない本場香川の讃岐うどんを、ご家庭で簡単にお楽しみ頂ける**「さぬきの夢生うどんセット」**の販売が決定。“麺もつゆも美味しい本場讃岐うどん”をコンセプトとする本商品を、2016年9月21日（水）より期間限定で販売いたします。

「さぬきの夢生うどんセット」は、香川県産小麦「さぬきの夢2009」（※4）を100%使用した生うどんは、モチモチの食感とつるりとしたのどごしをお楽しみいただけます。また、めんつゆは、香川県伊吹島産いりこを100%使用。まろやかな旨みと深いコクが特徴的で、「さぬきの夢 生うどん」の麺と相性抜群なつゆに仕上げました。付属する「めんつゆ かけ用」を用いて、讃岐うどんの基本となるかけうどんのほか、「めんつゆ つゆ用」では、茹でたての麺をあつあつで召しあがれる釜揚げうどんをお楽しみ頂けます。

鎌田商事では、「さぬきの夢20009」と伝統の醤油作りに励んできた鎌田醤油の技術を用いた特製うどんつゆがセットになった**「さぬきの夢生うどんセット」**を通じ、全国のご家庭で本場香川の讃岐うどんを楽しんでもらいたいと考えています。

※1： 集計期間1987年～2016年4月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。
※2：農林水産省 「米麦加工食品生産動態等統計調査年報」
※3：総務省「家計調査」
※4：「讃岐うどんは地元の小麦で作りたい」という県民の思いから開発されたうどん用小麦「さぬきの夢2000」を改良した後継品種

「さぬきの夢 生うどん」商品概要

さぬきの夢生うどんセット

香川県産小麦「さぬきの夢2009」を100%使用した生うどんと、香川県伊吹島産いりこを100%使用しためんつゆがセットになった鎌田商事の冬季限定商品です。

■商品概要

セット内容（4人前）

生うどん 130g（1人前）x 4袋、かけつゆ280ml（1人前）x2袋
つけつゆ75ml（1人前）x2袋

価格

￥1,404（本体価格￥1,300）

販売期間

2016年9月21日（水）～2017年1月15日（日）

※かけつゆ・つけつゆ共に、香川の醤油屋だからこそできる
「讃岐うどんのためのつゆ」を存分にお楽しみいただけるストレートタイプです

本場讃岐うどんの召し上がり方

茹で方 2袋（2人前）

① 大きめの鍋に水をたっぷり（2ℓ）入れて沸騰させ、うどんをほぐしながら入れる。

（3袋以上を一度に茹でる場合は、水の量を増やしてください。）

② くっつかないように軽く箸でかき回す。お湯が吹きこぼれないように中火でお好みの硬さに茹で上げる。

③ 茹で上がったうどんを冷水でよく洗い、両手で軽くこするようにしてぬめりを取り、水を切る。

◎小麦粉の性質上うどんが切れやすいので、混ぜすぎないようにご注意ください。
◎やけど等にご注意ください。
◎製麺所では、そば粉を含む製品を製造しております。

本場讃岐うどんの召し上がり方

釜揚げうどん

茹でたての麺をあつあつで

上記②のうどんをそのまま鍋から器に移し、茹で湯を注ぐ。つけつゆは温めて別の器に入れ、お好みの薬味（ねぎ、しょうが、ごま等）を添える。

かけうどん

讃岐うどんの基本

上記③のうどんをもう一度温めて器に盛り、温めたかけつゆを注いでお好みの薬味（ねぎ、かまぼこ等）をのせる。

めんつゆ つけ用

いりことかつおのだしが利いた甘めでコクのあるめんつゆです。特に釜揚げうどんとの相性は格別です。

（冷やしてざるうどんのつけつゆにもどうぞ。）

めんつゆ かけ用

いりことかつおのだしが香り立つ、かけうどん専用めんつゆです。うすめずにそのまま鍋で温めて召し上がってください。

ご参考:鎌田醤油の「だし醤油」

1965年（昭和40年）、“日本初”となるだし醤油を販売開始。鎌田醤油株式会社の社員が料理の際に、だしと醤油製品を活用して調理をしていたところにヒントを得て、開発されました。醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。累計販売本数3億9,301万個を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。

ご参考:鎌田商事株式会社／鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田商事株式会社は、1789年（寛政元年）から220余年にわたって醤油作りを営んでいる鎌田醤油株式会社の醤油製品を、通信販売で全国にお届けするための販売会社として設立いたしました。

【鎌田商事株式会社】

■会社名	：鎌田商事株式会社	■設立	：1994年（平成6年）1月
■所在地	：香川県坂出市入船町2-1-59	■代表取締役社長	：鎌田武雄
■資本金	：1,000万円	■社員	：120名
■事業内容	：醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売		

【鎌田醤油株式会社】

■会社名	：鎌田醤油株式会社	■創業	：1789年（寛政元年）
■設立	：1941年（昭和16年）2月	■所在地	：香川県坂出市本町1-6-35
■代表取締役社長	：鎌田武雄	■資本金	：1,000万円
■社員	：130名		
■事業内容	：各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売）		