

**焼きあごだしの旨みと甘麴のコク、唐辛子の辛さが素材を更においしく！**

# **「あごだし浅漬けの素 ピリ辛」新発売**

**2018年2月21日（水）発売**

「あごだしつゆ」「あごだし入り白だし」など調味料を販売する株式会社久原醤油（本社：福岡県糟屋郡久山町・代表取締役社長：河邊哲司）は、2018年2月21日（水）に「あごだし浅漬けの素 ピリ辛」を発売致します。

「あごだし浅漬けの素 ピリ辛」は、焼きあごだしと自社製あご魚醤の旨みに自社製甘麴のコクと唐辛子の辛さを合わせた新感覚のピリツとした浅漬けの素です。りんごと米黒酢を使用したさっぱりとした辛味で、様々なお野菜や魚介などで年中通してお楽しみいただけます。

## ＜本商品のポイント＞

- ① **魚介の旨みが効いたピリ辛の浅漬け**  
焼きあごだし、自社製あご魚醤など魚介の旨みを活かした辛さのある浅漬けに仕上げました。
- ② **自社製甘麴でコク、りんご・米黒酢などでさっぱり感を**  
魚介の旨みと唐辛子の辛さの中に、自社製甘麴でコク、りんごや米黒酢などでさっぱり感を加えキムチとは異なる味わいをお楽しみいただけます。
- ③ **野菜や魚介などの素材を美味しく**  
野菜や魚介などに絡みやすいようろみをつけており、素材の美味しさを旨み・辛味で引き立てます。



## ＜商品概要＞

- 商品名：あごだし浅漬けの素 ピリ辛
- 発売日：2018年2月21日（水）
- 発売地区：全国（スーパー等）
- 希望小売価格：200円（税抜）
- 内容量：120g（40g×3袋）
- 賞味期限：300日

## 【くばらブランド概要】

明治26年創業の醤油蔵を起源にもつ、総合調味料ブランド。「あごだしのくばら」として、あごだしの旨みを生かしたあごだしシリーズや「キャベツのうまたれ」をはじめとしたうまたれシリーズなど、九州・博多独自の食文化に根差した商品を展開しています。

本件に関するお客様からのお問い合わせ

久原本家グループお問い合わせセンター Tel 0120-527-217