



株式会社ヤマト醤油味噌

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目イ170番地
Phone : 076-268-1248 / Fax : 076-268-1242
URL : <http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/>

令和7年5月14日

発酵食品メーカーの「株式会社ヤマト醤油味噌」は、5月15日（木曜日）に、新商品として『ヤマト・泡ポン酢』@1,100円（税別）を発売する。

同社は、2000年より米国へ輸出をはじめ、また2005年にはフランスへの輸出を開始して、現在は世界13ヶ国に直接貿易を行っている。

金沢の味を世界のシェフに届ける中で、フランス料理には「エスプーマ」という「消えない泡」をお皿の上に盛り付けて仕上げるという技法が有ることも理解していたが、それには「エスプーマ専用のガスや器具」が必要で、価格も高いために市場の一部にしか採用されていない。ミシュランガイドの星付きレアストラン等では、必須のフィニッシングソースとして重宝されている事を観ており、同社は泡調味料の実際の使用例については、海外市場において既に知見を得ていた。

「醤油」や「柚子ポン酢」が、「エスプーマ」としてフランス料理にも積極的に使用されているのを観て、これを日本の市場でも使えないかと考えたことが開発のきっかけである。

食物が自然に持つ「酸味」や「脂」の上に掛けても、溶けない（泡が消えない）特性を持つような工夫が必要で、開発には一年以上かかったと言う。

泡シリーズの第一弾として、「ヤマト・泡ポン酢」は柚子の香りをまとった塩ポン酢で有り、鮨の「軍艦巻き」＝特にイクラの軍艦巻きにピッタリ！



株式会社ヤマト醤油味噌

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目イ170番地
Phone : 076-268-1248 / Fax : 076-268-1242
URL : <http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/>

ただし、元々が洋食のフィニッシングソースで有る事から、金沢市内の8つのレストランとも協働して、使用例についての具体的な料理写真も揃えて店頭での発売促進を行う。

フランス市場と、アメリカ市場に輸出予定であるが、ヤマト醤油味噌の直営店（本店・東山店・あんと店）で先行販売する。

泡ポン酢

付属の専用ポンプフォーマーに詰め替えて使用することで、消えにくい泡のぼん酢が簡単に作れます。
鼻に抜けるゆずの香りが特徴です。
いくらの軍艦巻きや、洋食のfinishingソースとしてお楽しみいただけます。
主に冷菜への使用やプレATING時の装飾にお使いいただけます。
温かい料理や揚げ物などに直接使用すると、泡が液体に戻ってしまう場合がございます。

価格 1,188円(税込) (1,100円(税別))
JAN:4979574004188

この件についてのお問い合わせは、下記に連絡をお願いします。

代表取締役社長：山本晴一 TEL：090-3156-9650

メール：seiichi@yamato-soysauce-miso.co.jp

株式会社ヤマト醤油味噌の会社概要

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目イ170番地

TEL：076-268-1248

<https://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/company.html>