

【うまい×うまい=しつこいうまさ】福岡発「ガリチキオイル」新発売!

発売からわずか、話題沸騰。うますぎるチキンのガーリックオイル漬け

SALANDORE(サランドレ)(本社：福岡県朝倉市馬田1641-2、代表者：永田秀俊、以下「サランドレ」)は、美味しさを追求して開発した【ガリチキオイル】を新発売いたしました。



●【開発の背景】

サランドレはこれまで定番調味料から、今までにない創作調味料など様々な商品の製造販売を行ってきました。そんな中、近年では食の多様化・欧米化により"お米離れ"が進んでおり、ひいては農家減少、日本の農業衰退に繋がる問題として重要視されております。

そこで、もっとお米を食べたいと思う商品を開発して、古くからの日本の主食であるお米の消費量の回復することが出来ないかと考え、ご飯に合いすぎる、うまさを追求した【ガリチキオイル】を開発するに至りました。

●【ガリチキオイルの3つの特長】

1.うまさをとことん追求

国産鶏むね肉、香ばしいフライドオニオンや炒りゴマなど、厳選した素材を絶妙な割合で配合。それらの厳選素材を、純正ゴマ油やオリーブオイルを配合して手間隙かけた自家製ガーリックオイルに漬け込み忘れられないうまさとお米の食べ応えを実現しております。

まさに、【うまい×うまい=しつこいうまさ】な味となっております。



2. 様々なお料理に活用いただける

ご飯に合うことはもちろん、様々なお料理にご活用いただける味となっております。

卵かけご飯や冷奴、納豆、餃子のほか、細かく刻んだマグロやきゅうりと和えることで絶品おつまみに変身。

ラーメンやサラダにも良いアクセントとなりお料理の美味しさを最大限まで引き立てます。

多くのお料理にご活用いただけます。



3.お好みに合わせた3種類

辛いもの好きな方は、ラー油ベースのじわじわとうま辛さがくる【ピリ辛味】を。

鶏肉やガーリックのガツンとくるうまさを味わいたい方は【プレーン味】を。

また、福岡博多の名産品である明太子を贅沢に使用した辛うまい【明太子風味】もごございます。



●【今後の展望について】

既に多くの方にご賞味いただいておりますが、より多くの方に長く【ガリチキオイル】をお届け出来るようにカレー味やハーブ味など種類を増やしていくことも検討しております。

また、現在の当店の人気商品は【薬膳ドレッシング】および【ガリチキオイル】の主に2つですが、これからもより多くの方を幸せにできる商品をお届けできるよう新商品および新たな味の開発にも取り組んで参ります。

●【ガリチキオイルの種類】

- ガリチキオイル_ピリ辛
- ガリチキオイル_プレーン
- ガリチキオイル_明太子風味

オンラインショップにて取り扱いしております。

URL : <http://www.salan.store>

QRコード :



もしくは【サランドレ】で検索。

【☆単品購入よりお得なセット商品も、プレゼントとして人気です☆】

●【事業所概要(本件に関するお問い合わせ先)】

商号 : SALANDORE(サランドレ)
代表者 : 代表 永田秀俊
所在地 : 〒838-0065 福岡県朝倉市馬田1641-2
創業 : 1998年10月
事業内容 : 調味料の製造販売 等
電話 : 0946-22-1238
E-Mail : nagata@salandore.com

SALANDORE(サランドレ)のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/40574

●【事業所概要(本件に関するお問い合わせ先)】

商号 : SALANDORE(サランドレ)
代表者 : 代表 永田秀俊
所在地 : 〒838-0065 福岡県朝倉市馬田1641-2
創業 : 1998年10月
事業内容 : 調味料の製造販売 等
電話およびFAX : 0946-22-1238
E-Mail : nagata@salandore.com