

**混ぜるだけでドレッシングが完成！家庭のサラダに革命を起こしたロングセラー商品  
マルカン酢の「サラダ酢」が3月15日（金）より  
60周年記念ラベル品を販売開始  
「サラダのための野菜セット」が当たるプレゼントキャンペーン実施**

食酢の製造・販売を手掛けるマルカン酢株式会社（本社：神戸市東灘区／代表取締役社長：勝木 慶二郎）は、「サラダ酢」の発売60周年を迎えるにあたり、記念ラベル商品を3月15日（金）より限定販売いたします。さらに、購入者に抽選で「野菜のプロが選ぶ サラダのための野菜セット」が当たる「サラダ酢60周年ありがとうキャンペーン」を実施いたします。



■家庭のサラダを革新した「サラダ酢」

「サラダ酢」が販売された1964年当時は、サラダドレッシングの市販品が一般的ではなく、ドレッシングは家庭で手作りするのが主流でした。しかし、オイルや酢、塩などシンプルな材料を使用するがゆえにバランスが難しく、味も単一なものになりがちでした。そこで、「サラダを毎日楽しく味わっていただきたい」という想いから、家庭にあるオイルと混ぜ合わせるだけで、簡単にドレッシングが出来上がる商品を開発しました。以来、多くの方にお使いいただいております。

この度、「サラダ酢」の発売60周年を記念して、3月15日（金）より、記念ラベル商品を店舗および通販サイトにて限定販売いたします。さらに、「サラダ酢」をご購入いただいたお客様の中から抽選で合計20名様に、「サラダ酢」に合う「野菜のプロが選ぶサラダのための野菜セット」が当たる「サラダ酢60周年ありがとうキャンペーン」を実施いたします。

■リンゴ酢をベースに10種類のスパイスを配合

「サラダ酢」は、リンゴ酢をベースに10種類のスパイス（カルダモン・シナモン・クローブ・クミン・フェンネル・ガーリック・ローレル・セージ・ペッパー・オニオン）をブレンドしています。サラダによく合う爽やかな風味が特長です。

「サラダ酢」はサラダ油を混ぜるだけで、フレンチドレッシングが出来上がります。サラダ油の他に、オリーブオイル、ごま油など様々なオイルとの相性が抜群なので、洋風のドレッシングだけでなく、和風ドレッシングや中華ドレッシングなどバリエーションに富んだドレッシングをお作りいただけます。さらに、マリネやカルパッチョといったイタリアンやフレンチのアレンジ、鶏のから揚げの下味など、あらゆる家庭料理で自由自在に活用していただけます。また、野菜にそのままかけるだけのノンオイルドレッシングとしてもご利用いただいております。

今後も、マルカン酢は、伝統の技と確かな品質を受け継ぎながら、時代のニーズに合わせたお酢の新しい価値を追求してまいります。

【商品概要】

商品名：サラダ酢

内容量：200ml

価格：330円（税込） ※メーカー希望小売価格

販売時期：3月15日（金）より限定ラベル商品を順次発売

販売店舗：カルディコーヒーファーム、成城石井、明治屋、平和堂の一部店舗、マルカン酢通販サイト

関連URL：<https://www.marukan.com/pages/saradsu/121.html>

# 「サラダ酢60周年ありがとうキャンペーン」概要について

## ■キャンペーン名

サラダ酢60周年ありがとうキャンペーン

## ■内容

「サラダ酢」をご購入のお客様の中から抽選で、各回10名様、合計20名様に「野菜のプロが選ぶ サラダのための野菜セット」をお送りします。

## ■応募方法

- ①店頭またはオンラインのECサイトにて対象商品「サラダ酢」を購入。
- ②レシートを撮影（ECサイトの場合は、納品書の写真もしくは購入が確認できるページをスクリーンショット）
- ③マルカン酢LINE公式アカウント（@942aanfl）にレシート画像を送信。

※応募は、購入1回につき1回のみ可能です。

## ■応募期間

第1回：2024年3月15日（金）0:00～7月31日（水）23:59

第2回：2024年8月1日（木）0:00～11月30日（土）23:59

## ■景品内容

野菜のプロが選ぶ サラダのための野菜セット 各回10名様（合計20名様）

## ■当選連絡

第1回は2024年8月中、第2回は2024年12月中に当選者の方へマルカン酢LINE公式アカウントよりメッセージにて通知させていただきます。



野菜のプロが選ぶ サラダのための野菜セット

※写真はイメージです。

## おすすめレシピについて



<フレンチ>

### オニオンドレッシング

玉ねぎのみじん切りを加え甘みと酸味のバランスが絶妙なドレスィング。

サラダ酢 大さじ2  
サラダ油 大さじ1  
玉ねぎ（みじん切り） 1/4個  
粗挽き黒こしょう



<和風>

### 和風ドレスィング

醤油とワサビを加えることで、魚介類にもピッタリのドレスィングです。

サラダ酢 大さじ2  
サラダ油 大さじ1  
醤油 大さじ1  
わさび 小さじ1/3



<中華>

### 中華ドレスィング

ごま油で風味と旨みをプラスし、食欲のそそるドレスィングです。

サラダ酢 大さじ2  
ごま油 大さじ1  
ラー油 お好み



<イタリアン>

### 粒マスタード ドレスィング

「サラダ酢」に入っているスパイスと相性が良い粒マスタードを使用して、豊かな香りを楽しめます。

サラダ酢 大さじ2  
オリーブオイル 大さじ1  
粒マスタード 小さじ2/3



<和風>

### 梅肉ドレスィング

サッパリとした味わいで、豆腐や大根のサラダにお勧めです。

サラダ酢 大さじ2  
サラダ油 大さじ1  
梅肉 小さじ1  
砂糖 小さじ1



<下味として>

### やわらか鶏のから揚げ

サラダ酢に漬け込めばさっぱり&スパイシー。冷めても柔らかくジューシーなから揚げに仕上がります。

鶏もも 1枚  
塩こしょう 少々  
サラダ酢 大さじ1

※写真はイメージです。

## マルカン酢株式会社について

1649年創業、375年の伝統を守る当社は、「私たちが一番美味しいと思うお酢をお届けしたい」という強い思いで品質にこだわった製品づくりを続けています。私たちは、お酢の力と素材本来の美味しさお客様に届けるため、化学調味料不使用、抽出エキス不使用など、シンプルに原材料を配合した家庭用商品の開発に注力しています。375年の歴史を重ねながらも、ベンチャー精神でお酢や酢酸菌のもつ可能性を追求し、魅力を提案し続けています。



### 【会社概要】

- 社名：マルカン酢株式会社
- 本社所在地：兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目6番
- 創業：1649年（慶安2年）
- 代表：代表取締役会長 笹田 隆  
代表取締役社長 勝木 慶二郎
- 資本金：3,000万円
- 事業内容：食酢の製造販売及び関連食材の販売
- U R L：<https://www.marukan.com/>

本件に関するお問合せ先

マルカン酢株式会社 広報担当 廣瀬恵、大城

電話：03-6849-28122 / 090-9607-4921 mail：[info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp)