

“しょうが”を食卓に…

 遠藤食品株式会社

2017年12月8日
遠藤食品株式会社

プレスリリース

『パリポリ大根 甘醤油味』『パリポリ大根 梅酢味』 お菓子感覚で食べられる干し大根 2017年12月7日発売

『しょうがを食卓に…』をコンセプトに業務用ガリから市販用までこだわりの生姜製品を提供している遠藤食品株式会社(栃木県佐野市、代表取締役社長 遠藤栄一)は、干し大根を使用した新製品『パリポリ大根 甘醤油味』と『パリポリ大根 梅酢味』を発売しました。本年7月に発売した『ころころ小梅』に続き、お菓子感覚の漬物シリーズ第2弾です。

▼新製品 『パリポリ大根 甘醤油味』『パリポリ大根 梅酢味』について

本製品は、パリッパリッと食感の良い干し大根を使用しています。

『パリポリ大根 甘醤油味』は秘伝のたれに漬け込んだ甘醤油味で、噛む度にじゅわっと美味しさが広がります。『パリポリ大根 梅酢味』はさわやかな甘ずっぱい梅酢味が楽しめます。どちらも干し大根の本来の旨みと相まって、やみつきになる美味しさです。パリポリの食感もお楽しみ下さい。

パッケージは、漬物というよりも駄菓子、スナック菓子、珍味感のある可愛いデザインです。8種類の可愛い大根の絵柄がついたピロ包装で、手軽に楽しく食べられます。お茶うけやおやつに、またお酒のおつまみにもピッタリです。遠足や旅のお供として家族みんなで楽しめます。

干し大根は太陽の光を浴びることで大根の持つ酵素が活性化し、鉄分やカルシウム、ビタミンB類等の栄養価が増すといわれています。また干し大根には多くの食物繊維が含まれており、腸の働きも整える効果もあります。また低カロリーで、パリポリ食感により少量でも満腹感が得られるのでダイエットにも期待大です。



<製品概要>

・製品名： パリポリ大根 甘醤油味・梅酢味 8個入

・販売方法／販売店情報： 遠藤食品しょうがお漬物直売所(栃木県佐野市)

今後は、遠藤食品 HP e-漬物ショップや道の駅などで販売を計画中。

・発売日： 2017年12月7日

【遠藤食品株式会社について】

<http://www.endo-foods.co.jp/>

1961年に漬物製造業創業。73年に遠藤食品工業として法人化し、87年に現社名に変更。栃木県佐野市下彦間町に本社・工場を構える。1968年に商標登録した「新がり完成品」を筆頭に、生姜に特化した製品作りに力を入れている。また2000年、ISO9001を漬物業界で初めて認証取得、2003年には、ISO14001を認証取得した。2010年には「しょうがを食卓に・・・」をコンセプトに「おかずしょうが」「国産しょうがフレーク」などご飯に合うおかずとして新しい食べ方を提案し、漬物のジャンルを広げた。また本年3月には国産産生姜を贅沢に使用した『国内産生姜シロップ』、同年5月には、盛り付けいらずでそのまま食べられる酢漬製品『サラダ生姜スライスカップ』を発売し、人気商品となっている。また2017年3月に駄菓子店の人気ロングセラー商品『すももちゃん』（すもも酢漬）の製造販売で有名な株式会社みやま食品工業（千葉県我孫子市、深山喜一社長）から『すももちゃん』に関わる製造販売事業を譲り受け駄菓子屋、菓子売り場での販売にも力を入れている。2017年売上高約26億円。従業員100名。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

遠藤食品株式会社 担当 小澤

TEL:0283-65-1111 FAX:0283-65-0222

〒327-0325 栃木県佐野市下彦間町 697

e-mail: m-ozawa@endo-foods.co.jp