

だしの旨みとすっきりとした酢のいいとこどり
鎌田醤油からだし入りの酢「いりこだし酢」が誕生

だし醤油のパイオニア、鎌田醤油株式会社（香川県坂出市 代表取締役社長／鎌田武雄）は、「料理をもっと簡単に作りたい!」というお客様の声から、調味の手間いらず、これ1本で酢の物やマリネが作れ、簡単に味が決まる「いりこだし酢」を、2021年5月26日（水）から販売いたします。地元「香川県伊吹島産いりこ」と、だし醤油に使用している「北海道産利尻昆布」のだしの旨みが利いた調味酢です。



■ 「いりこだし酢」の企画経緯

鎌田醤油には、以前から酢の販売を求めるお客様の声が寄せられていました。そこで全国の酢を使っている女性150名に酢についてアンケートを実施した結果、「レシピがマンネリ化して使いこなせない」「なかなか料理の味が決まらない」など、約27%の方がレシピや味で悩んでいることがわかりました。

その中で、「だしの利いたお酢を使いたいが、混ぜるのは手間だし、分量もわかりづらい。もっと簡単に作りたい」という声に着目。使いたいのに使づらいという酢に対する主婦の悩みを解決すべく、家庭で面倒な調合いらずで味が決まる、だし入り酢の開発に着手しました。

だし原料は試作を重ねた結果、コシの強い讃岐うどんにも負けない濃厚な旨みの特徴の「香川県伊吹島産いりこ」と、まろやかで上品、澄んだだしが取れる「北海道産利尻昆布」を選定しました。

こだわりの【だし】

北海道産
利尻昆布



香川県伊吹島産
いりこ
(煮干いわし)

■「いりこだし酢」とは

香川県伊吹島産いりこと北海道産利尻昆布の旨みを、さわやかなりんご酢とまろやかな米酢にバランス良く合わせた調味酢です。必要なのは食材とこの1本だけ。和える、漬ける、焼くなど幅広く使え、料理のレパートリーが広がります。

容器は持ちやすく捨てやすい紙パック。片手でワンタッチ開閉が可能な口栓付き。便利な2段キャップで、キャップを外すとたっぷり注ぐこともできます。鎌田醤油の自社製造で、原材料は放射能検査（自主検査）済です。

■商品概要

- ・商品名：いりこだし酢
- ・セット内容：いりこだし酢 500 ml 2本入
- ・価格：1,188 円（税込・送料別）
- ・販売開始：2021 年 5 月 26 日
- ・販路：鎌田醤油坂出蔵元直売所、鎌田醤油高松直売所
通信販売（Web、カタログ通販）、その他
- ・商品紹介 Web サイト：<https://www.kamada.co.jp/press/irikodashizu/>



鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田醤油は 1789（寛政元）年から 230 余年にわたって醤油造りを営み、1965 年に初めて「だし醤油」を開発・発売。1987 年通信販売開始から、だし醤油の累計販売個数（200 ml で換算）は 4 億個を超えています。

- ◆社名：鎌田醤油株式会社 ◆創業：1789（寛政元）年 ◆設立：1941（昭和 16）年
- ◆資本金：1,000 万円 ◆社員：170 名
- ◆所在地：香川県坂出市本町 1-6-35 ◆代表者：代表取締役社長 鎌田武雄
- ◆主な事業内容：醤油・調味料の製造販売、マッシュルームの販売、天然水の採取・加工・販売
- ◆Web サイト：<https://corp.kamada.co.jp/>

本件についてのお問い合わせ先

■本商品についてお客様からのお問い合わせ先

TEL：0120-46-0306（鎌田醤油株式会社 通信販売部門フリーダイヤル）

■本リリースについてメディアの皆様からのお問い合わせ先

鎌田醤油株式会社 マーケティング部 顧客コミュニケーション課 広報係 綾井・田上

TEL：0877-46-0002 FAX：0877-46-0300 MAIL：ayai@kamada.co.jp

《参考資料》

■ 「いりこだし酢」活用レシピ

和えるだけ！

『タコときゅうりの酢の物』

【材料 2 人分】

- ・ タコ(茹で)100g
- ・ きゅうり 100g (約 1 本)
- ・ いりこだし酢大さじ 4
- ・ 塩 (塩もみ用) 適量

【作り方】

- ①タコは薄切りにする。
- ②きゅうりは薄切りにして塩をふり、約 10 分置いて水気を搾る。
- ③ボウルに①、②、いりこだし酢を入れて和える。



漬けるだけ！

『ピクルス』

【材料 2 人分】

- ・ きゅうり 50g (約 1/2 本)
- ・ にんじん 50g (約 1/4 本)
- ・ パプリカ (黄) 50g
- ・ 大根 50g
- ・ いりこだし酢 100 ml

【作り方】

- ①きゅうり、にんじん、パプリカ、大根は 7 mm 角の棒状に切る。
- ②ビニール袋に①といりこだし酢を入れてよくもみ、冷蔵庫で 2 時間以上漬ける。



焼くだけ！

『鶏のさっぱり照焼』

【材料 2 人分】

- ・ 鶏もも肉 400g (約 2 枚)
- ・ いりこだし酢 100 ml
- ・ ベビーリーフ 適量
- ・ トマト 適量
- ・ 油 適量

【作り方】

- ①鶏肉は身の厚い部分に切り目を入れて開く。
- ②フライパンに油を熱し、①を皮目から入れて焼き、焼色がついたら裏返す。
蓋をして弱火にし、火が通るまで焼く。
- ③フライパンの余分な油を拭き取り、いりこだし酢を入れて煮詰め、とろみがついたら煮からめる。
- ④器に盛り、ベビーリーフとくし形切りにしたトマトを添える。

