



国産醤油をベースにしたオーガニックな調味料

ときあ

国産有機醤油 機有るべし / いろいろ使える 有機やさいソース

2016年11月1日 ビープル バイ コスメキッチン 先行発売

株式会社マッシュビューティーラボ（本社：東京都千代田区 / 代表取締役：近藤広幸）が運営するビープル バイ コスメキッチン（<http://biople.jp/>）は、大徳醤油株式会社（本社：兵庫県養父市 / <http://daitoku-soy.com>）の『国産有機醤油 機有るべし』『いろいろ使える 有機やさいソース』を先行発売致します。



※ラベルデザインを変更する場合があります。

国産有機醤油

『機有るべし』（トキアルベシ）

- 価格：300円 + 税 内容量：100ml
- 原材料：有機大豆、有機小麦、食塩（全て国産）

いろいろ使える有機やさいソース

（しょうが/さんしょう/たまねぎ）

- 価格：450円 + 税 内容量：100ml
- 原材料：有機野菜（国産）、有機醤油（国産）、有機米酢（国産）、有機砂糖（ブラジル産）、かつお削り節（国産）、食塩（国産）

国産有機醤油、3種類の有機やさいソースを気軽にお楽しみいただけるミニボトルです！

<商品説明>

希少な国産有機大豆・国産有機小麦を100%使用し多様な微生物の力でじっくりと時間をかけて醸すまろやかな国産有機醤油と、その醤油をベースに国産有機野菜をたっぷりに加えた有機やさいソースです。有機醤油のコクと有機野菜のうま味、有機米酢の酸味を絶妙なバランスで配合。さっぱりとした味に仕上げました。野菜サラダはもちろん、肉料理、魚料理、パスタに豆腐と幅広くお使いいただけます。気軽にお楽しみいただけるミニボトルのシリーズです。

大徳醤油 BRAND STORY

1910年創業。兵庫県の養父市という小さな町の小さな醤油屋です。今では少なくなってしまった伝統の醤油づくりを継承する醤油蔵の一つです。四季の温度変化の中、杉蔵に棲みつく酵母や微生物に任せ、じっくり時間をかけて発酵・熟成させています。日本の素晴らしい伝統である昔ながらの醤油づくりを未来のこどもたちに残していきたいと願っています。また、「有機」「地域」「伝統」をテーマに自社の醤油をベースにしたナチュラル・オーガニックな調味料の開発に取り組んでいます。手づくり醤油ワークショップと通じて若い世代に伝える取組も行っています。

BIOPLE FES

<メディア関係件に関するお問い合わせ先>
株式会社マッシュビューティーラボ
ビープル バイ コスメキッチン PR担当 くるす
TEL: 03-5774-5565 FAX: 03-5774-5566