

2019年7月5日
マルコメ株式会社

ブルドックソースと
魚沼醸造初の
コラボ商品

魚沼醸造初のコラボ商品！ ブルドックソースから 糀甘酒ドレッシングソースが新発売



糀甘酒のやさしい風味が香る爽やかな味わいと
糀の粒感が特長のフレンチドレッシング

2019年8月7日より全国で販売

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)の100%子会社、魚沼醸造株式会社(本社:新潟県魚沼市、代表取締役会長:青木時男)が製造する糀甘酒を使用した初のコラボ商品「糀甘酒ドレッシングソース」が、ブルドックソース株式会社(本社:東京都中央区、社長:石垣幸俊)から8月7日より全国で新発売されます。

世界最大級の米糀、糀甘酒工場の魚沼醸造で初のコラボレーション商品

魚沼醸造は、米糀からつくる甘酒ブームを受けて今年3月に開業したマルコメの新たな生産拠点です。越後三山から高低差1900mを流れ、伏流水となって湧き出る豊かな軟水を誇る地で、こだわり抜いた米糀、糀甘酒などを生産しています。今回のコラボレーションは、テレビなどでも注目を集めている糀甘酒を使用した商品を開発したい、というブルドックソース株式会社からのオファーがきっかけです。魚沼醸造で製造する糀甘酒の自然な甘さや糀のやさしい香りがドレッシングの原料として魅力的であると評価されて商品化が決まりました。

色々なサラダを美味しくしてくれる万能ドレッシング

「糀甘酒 ドレッシングソース 200ml」は糀甘酒のやさしい風味が香る爽やかな味わいと糀の粒感が特長のフレンチドレッシングタイプのドレッシングソースです。パッケージ上部には、魚沼醸造のロゴマークと魚沼醸造謹製の文字が入っています。レタスやキュウリ、大根といったフレッシュな野菜を使ったサラダはもちろん、お肉(豚しゃぶ、蒸し鶏など)を使ったサラダとの相性も抜群です。また、グリル野菜(じゃがいも、レンコン、大根、さつまいも)や、蒸し野菜(じゃがいも、レンコン、さつまいも)、ポテトサラダの下味付けにも使えます。



& Bull-Dog「糀甘酒ドレッシングソース 200ml」

内容量:200ml

希望小売価格:280円(税別)

発売地区:全国

発売日:2019年8月7日(水)

発売元:ブルドックソース株式会社

魚沼醸造でつくられた糀甘酒を使用したドレッシングソースです。添加物(増粘剤・化学調味料・着色料)を加えていません。糀甘酒の自然な甘みと爽やかな味わいが特長のフレンチドレッシングタイプです。



& Bull-Dog

& Bull-Dog ドレッシングソース・ノンオイルドレッシングソースについて

& Bull-Dogのドレッシングソース・ノンオイルドレッシングソースは、添加物(増粘剤・化学調味料・着色料)を加えていない、やさしい味わいのドレッシングソースです。お肉や野菜など、素材のおいしさを引き立て、美味しく楽しく召し上がることができるフレーバーが揃っています。今年8月7日(水)には、「ドレッシングソース」シリーズを一新、全品リニューアルとともに「糀甘酒ドレッシングソース 200ml」「ゆずみぞれノンオイルドレッシングソース 200ml」の2品が新発売されます。

商品に関する
お問合せ先

ブルドックソースお客様相談係
0120-92-1109
月～金 9:00～12:00 13:00～17:00
(土・日・祝祭日を除く)

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、東野
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)