

2020年1月8日  
マルコメ株式会社

## 恵比寿の名店「贅否両論」店主 笠原将弘氏監修シリーズ第2弾



### 今回は糀甘酒の新たな可能性を商品に

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、東京・恵比寿の人気日本料理店「贅否両論」店主・笠原将弘氏監修シリーズの第2弾、「贅否両論 糀ドレッシング」「同、みそ漬けの素」「同、胡麻だれ」を3月上旬より全国で販売します。

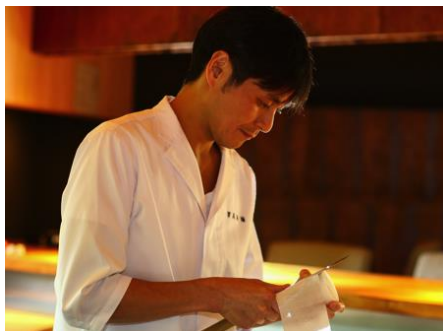
#### 「贅否両論」笠原将弘氏監修シリーズ第2弾は、糀甘酒をつかった調味料

恵比寿の人気日本料理店「贅否両論」は、店主の笠原将弘氏が2004年にオープン。高級食材に頼らない確かな技術と独創的な感性でつくり上げる数多の料理が多くの人の心を掴み、たちまち人気店となりました。当社は笠原氏監修の「贅否両論」シリーズ第1弾を2019年9月に発売。みその新たな楽しみ方をご提案する調理みそや「贅否両論」のお椀を自宅で味わえる液みそが大好評でシリーズ第2弾につながりました。今回のポイントは糀甘酒。笠原氏とは糀甘酒の生産拠点、魚沼醸造でも綿密な打合せを行いました。素材本来のおいしさを引き出すために糀甘酒を砂糖代わりの発酵甘味料として使用。ドレッシング、みそ漬けの素、胡麻だれ、いずれも鮮度の良い野菜や魚との相性が抜群です。

#### 糀甘酒の自然な甘みが引き出す素材のおいしさ

「贅否両論 糀ドレッシング」は、糀甘酒にごま油とマスタードを合わせた豊かな味わいが特長。糀甘酒の自然な甘みが野菜本来の旨みと甘みを引き出します。「同、みそ漬けの素」は糀の割合が高く、甘みの強い24割糀みそに糀甘酒を合わせたまろやかな味わいで、野菜の漬物や魚の切り身によく合います。「同、胡麻だれ」は、糀甘酒にカシューナッツと練り胡麻を加え、濃厚で深い味わいに。鮮魚との相性が良く、鯛茶漬けにもつかえます。化学調味料不使用のため、ヘルシーで自然な甘みが引き出す素材本来のおいしさを楽しめます。

## 「賛否両論」店主・笠原将弘(かさはら まさひろ)氏プロフィール



1972年東京生まれ。焼鳥店を営む両親の背中を見て育ち、幼少期の頃からさまざまなセンス、技、味覚を鍛えられる。高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年9月に恵比寿で「賛否両論」を開店。メニューは季節の素材を活かした「おまかせコース」のみ。「腕・舌・遊び心」をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で今日も腕を振るう。「日本で一番、日本人の役に立ち、喜ばれた和食屋だった」と、後世に名を残せることを目標に日々邁進中。

### 商品概要



#### 賛否両論 糀ドレッシング

内容量:200ml	価格:オープン
形態:ボトル	発売日:2020年3月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

東京・恵比寿の人気日本料理店「賛否両論」笠原将弘氏監修の糀ドレッシング。糀甘酒の自然な甘みで野菜本来の旨みを引き出すドレッシングに仕上げました。



#### 賛否両論 みそ漬けの素

内容量:400g	価格:オープン
形態:スパウト	発売日:2020年3月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

東京・恵比寿の人気日本料理店「賛否両論」笠原将弘氏監修のみそ漬けの素。糀割合の高いみそと糀甘酒で、まろやかな味わいに仕上げました。



#### 賛否両論 胡麻だれ

内容量:200ml	価格:オープン
形態:ボトル	発売日:2020年3月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

東京・恵比寿の人気日本料理店「賛否両論」笠原将弘氏監修の胡麻だれ。糀甘酒にカシューナッツと練り胡麻を加えて濃厚で深い味わいに仕上げました。

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、多和、植田  
TEL:03-5285-0122  
FAX:03-5285-3209

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)