

報道関係者各位

平成26年11月吉日

出荷18万本突破のご当地発調味料シリーズに 待望の第3弾 キャベQソース誕生！

キャベツ栽培100年の歴史を誇る岩手県岩手郡岩手町と株式会社浅沼醤油店（盛岡市中ノ橋通 1-8-2 代表 浅沼宏一）はこの度、岩手町のブランドキャベツ「いわて春みどり」を美味しく食べるためのキャベツ専用調味料の第3弾「キャベQソース」を発売いたしました。

●商品開発の経緯

平成23年より、岩手町農商工連携促進委員会（会長 三浦正美）と株式会社浅沼醤油店は、岩手町ブランドキャベツ「いわて春みどり」のブランド化を更に進めるため、キャベツをよりおいしく食べるための提案商品を共同開発してきました。平成23年9月に第1弾共同開発商品キャベツ専用ドレッシングキャベタリアン宣言、平成25年7月に第2弾ゆずれぬ想いが発売され、現在ご当地調味料としては異例の出荷合計18万本を越すヒット商品となっております。

そしてこの度、平成26年10月に発売を開始した第3弾共同開発商品キャベQソースは、岩手町の郷土料理、玉菜炒り（たまないり）をヒントに、加熱したキャベツに合うよう開発されました。原材料に野菜・果汁を50%配合。さらに岩手町産キャベツ焼酎と、同町産黒ニンニクを加えコクを出しています。

商品名のキャベQとは、キャベツが主役のバーベキューの意味。産地発の新しい食べ方の提案と、岩手町キャベツを連想し、親しんでもらうきっかけにしてほしいというキャベツ産地の熱い想いが込められています。



■内容量 210g
■販売価格 400円（本体価格）

キャベツを焼いて蒸して、炒めて美味しく！
キャベQソースは、岩手町の伝統家庭料理をヒントに開発されました。

お問い合わせはコチラまで↓確認後連絡いたします。

お問合せFAX送信票

株式会社浅沼醤油店 〒020-0871 岩手県盛岡市中ノ橋通1丁目8-2
TEL019-696-2033 FAX019-696-2029 広報室 平野 恭子
E-MAIL hirano@asanumashoyu.co.jp

貴社名	貴担当者名
お電話番号	E-MAIL

FAX 019-696-2029

