

新製品発売のご案内

商品名 「白ワインにあう・北の生マリネ」

規 格 140g箱入り

価 格 基本的にはオープンですが、1,750 円前後での販売を希望

発売日 2023 年 7 月 20 日から

販売店 当面は当社通販、どさんこプラザ札幌店、当社周辺道の駅など

商品特徴 北海道噴火湾産ホタテ貝柱とミズダコを、当社オリジナルのマリネ液で 3 時間漬込み、フランス産シャンパンビネガーで仕上げた、最も美味しい生の漬込み状態で瞬間冷凍して販売する生マリネです。

マリネ液に漬込んで、最も美味しい時間が 3 時間であり、その 3 時間に徹底的にこだわり、瞬間冷凍したため「生マリネ」という商品名にしています。

その名の通り、白ワインにあう味わいが最大の特徴で、ワイン好きな大人の男女や、家族や親しい友人などが集まる華やかな食卓を演出するチョッピリ贅沢な味わいが楽しめます。

また、使用する食材は全て天然素材で、食品添加物は一切使用しておらず、自然の美味しさを楽しめます。

当社としては、長年培った発酵食品製造技術を生かして初めて取り組む「洋食」へのチャレンジで、新しい需要の掘り起こしを図りたいと願っており、さらにワイン好き、とりわけ白ワインへのこだわりと愛着を持つ、大人の男女に支持される新しいジャンルのオードブルとして親しまれることを目指して開発した商品です。

原材料 ホタテ(北海道産)、オリーブオイル、白ワイン、ミズダコ、シャンパンビネガー、オレンジ、レモン、紫玉ねぎ、蜂蜜、塩、香辛料
添加物は一切使用しておりません。

2023.7.20 デビュー！！

販売代理店募集中

『白ワインにあう 北の生マリネ』新登場

この夏、中井英策商店では、本格洋食メニューを
家庭で手軽に楽しめる洋風酢漬け『北の生マリネ』
シリーズ1を新発売します。

ターゲットは、ズバリ白ワインが大好きなあなた、
高級ホテルのディナーを今夜は、お宅で厳かにお楽しみ下さい。

北の生マリネ
一箱140g 箱入り シリーズ1

食品添加物を一切使わず、
出来立ての生マリネを
瞬間冷凍でお届けします。



監修 齋藤肇さん (スパイスコンシェルジュ)

東京都出身、伊勢丹百貨店新宿本店スパイスアドバイザーなどを
歴任し、現在は北海道士幌町に移住して、手作りスパイス専門店
「クラフト・キッチン」を開業、スパイスコンシェルジュとして、
全国の有名店や食品メーカーなどのレシピ監修で活躍中。

白ワインにあう北の生マリネ

北海道産の海産素材を活用した本格的な洋食メニューを加工食品として独自開発、ズバリ白ワインにあう切り口で、商品化したマリネ(洋風酢漬け)です。

何故生マリネなの？

ホタテなどの具材を、当社オリジナルマリネ液に漬け込み、美味しく仕上げるのが**丁度3時間**。この3時間に徹底してこだわり、**出来立ての生マリネ**の美味しさを保つために、**瞬間冷凍**でお届けしています。

ちよっぴりお高いですが、それには理由があります

- ①完全無添加、自然素材だけで作られています。だから、出来立ての美味しさをお届けするために、瞬間冷凍状態でお届けします。
- ②フランス産シャンパンビネガーで仕上げの味付けを行っています。お洒落で華やかさを感じる旨みをご堪能頂けます。
- ③一流シェフ達にレシピ監修をアドバイスする、スパイスコンシェルジュが手作りした、オリジナルスパイスを惜しみなく使っています。
- ④北海道産のホタテ貝柱や、国産オレンジ、レモンなどの使用素材にとことんこだわっています。
- ⑤ホテルやフランス料理店などの専門店でのメニューを再現した美味しさです。ご家族や、大切なご友人などが集まる食卓を、晴れやかにする逸品です。
- ⑥ズバリ、ワインが大好きな貴方、それも白ワインにこだわりを持たれる貴方に、絶対お勧めの一品です。必ずご満足頂けるものと確信しております！！

北の生マリネ・シリーズ1

原材料 ホタテ(北海道産)、オリーブオイル、白ワイン、シャンパンビネガー、みずダコ、オレンジ、レモン、紫玉ねぎ、蜂蜜、塩、香辛料

内容量 140g 賞味期限・冷凍で5ヶ月 保存方法・冷凍

製造者 (株)中井英策商店(北海道伊達市南稀府町18-12)

電話 0142-24-2934 FAX 0142-24-2522

栄養成分(100gあたり)

熱量 207kcal、たんぱく質 9.0g、脂質 17.0g、炭水化物 4.6g、食塩相当量 0.8g、アルコール分 0.4g (推定値)

本品は、白ワインのアルコール分が0.4%含まれております。

お子様や、運転時などは念の為、お気をつけ下さい。

解凍後はお早めにお召し上がり下さい