



NEWS RELEASE

株式会社ユニコロソ

北海道北見市緑町4丁目2番4号

代表取締役 吉岡 大

2024年7月22日

企業向けユニフォームの販売会社が新事業 「ババアの黒ゴマダレ」の販売をスタート

作業服や医療白衣など企業向けユニフォームの企画・製造・販売を行う株式会社ユニコロソ（本社：北海道北見市／代表：吉岡 大）は2024年7月より、アイビック食品グループの総菜開発株式会社で製造した「ババアの黒ゴマダレ」の小売販売を開始。白ゴマベースの調味料が多い中で、黒ゴマのほのかな苦みとコク、玉ねぎとリンゴの甘みを活かし、黒ゴマダレという新しい選択で、メニューの幅を広げる商品となっております。

◆背景

吉岡家で豚ロースの鉄板焼きと言えば、ますみばあちゃんお黒ゴマダレでした。そのますみばあちゃんも今や76歳。この味を後世に残し、皆様に喜んでいただきたいという思いで製品化いたしました。



◆概要

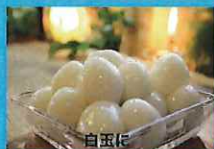
発 売 日	2024年7月
販 売 方 法	コーチャンフォー新川通り店、アルトラーチェ北広島店などで販売
参 考 価 格	980円（税別）
ホ ー ム ペ ー ジ	https://unicolum.co.jp/egg/1968-2/



温めレシピ



常温レシピ



アレンジレシピ



＜追い玉ねぎ＞
ずりおろした玉ねぎを火が通るまで炒め、黒ゴマダレを投入。玉ねぎの甘みが引き立ち、更に旨味が増します。



＜冷やし中華のタレ＞
黒ゴマダレに、黒酢、豆板醤、ラー油、水を加えて混ぜれば、冷やし中華のタレの出発上がり。



＜オリジナルスープ＞
それぞれのお店が持つ秘伝の出汁に黒ゴマダレを入れ、各店のオリジナルスープが完成。



＜プロテイン＞
ミルク系プロテインに黒ゴマダレを追加し水で溶けば、プロテインアレンジドリンクの出来上がり。

◆プレスリリースに関するお問い合わせ



株式会社ユニコロ 札幌店 011-792-5100（吉岡）