

# NEWS RELEASE

食の総合商社 株式会社アシストバルール



アシストPLUSは株式会社アシストバルールの  
自任金商品の高標です。

## オトナの家呑み×缶詰の「酒とも」シリーズ

### 素材にこだわった新 4 種類を発売！

#### ～瀬戸内海産牡蠣の味付、三陸産鰯の味噌煮、烏賊軟骨の味付、かにの旨煮～

— 年配層にもうける優しい醤油ベースの味付けにこだわり開発 —

食品の自社ブランド商品販売・卸売を行う株式会社アシストバルール(所在地：大阪市中央区、代表取締役：松原靖雄)は、家呑みに合う缶詰シリーズとして展開している「酒とも」に、素材にこだわった新 4 酒類「瀬戸内海産牡蠣の味付」「三陸産鰯の味噌煮」「烏賊軟骨の味付」「かにの旨煮」を追加して販売を開始いたしました。



#### ■『酒とも』製品新シリーズについて

今回販売開始する新 4 種類は、年配層にもうける優しい醤油ベースの味付けの開発にこだわりました。缶を開けてそのままお酒のおつまみとして楽しむのはもちろんのこと、ご飯にも合うラインナップとなっています。

##### (1) 「瀬戸内海産牡蠣の味付」

瀬戸内海産の牡蠣をみりん・砂糖・醤油で味付けし、食感を大事にした一品。日本酒や焼酎のお供に。

##### (2) 「三陸産鰯の味噌煮」

三陸産の天然ぶりを、岩手県陸前高田市の老舗「八木澤商店」の赤味噌で味噌煮にしました。万人受けする定番の優しい味付け。

##### (3) 「烏賊軟骨の味付」

国内産の烏賊を使用し、甘辛く煮た烏賊軟骨。歯ごたえ抜群でお酒が進みます。

##### (4) 「かにの旨煮」

なめらかなかにの風味が口に広がります。白ごはんにもよく合います。

※「酒とも」シリーズとは、缶詰に強みをもつアシストバルールが 40 代以上の“オトナ”をターゲットに、「家呑みのおともに」というコンセプトのもと、自信を持って立ち上げたオリジナルブランドです。味によって合うお酒も変わり、日々の家呑みにバリエーションと楽しさを与えてくれる商品です。今回の新 4 種の仲間入りで酒

ともシリーズは計 15 種類になります。

### 【商品概要】

商品名（内容量）：瀬戸内海産牡蠣の味付(50g)

三陸産鰯の味噌煮(95g)

烏賊軟骨の味付(50g)

かこの旨煮(85g)

価格：600 円(参考価格)

賞味期限：製造から 36 ヶ月

原産国：国内加工

### ■「酒とも」シリーズ既存商品について

現在販売している既存の「酒とも」シリーズでは、8 商品(11 種)を展開しております。

#### (1)「北海道産つぶ貝味付け」

北海道で獲れたつぶ貝を醤油と砂糖の甘辛味に味付け、さらに大根おろしを加えることで、さっぱりとした食感に。

#### (2)「たらこ味付」

成熟した真鱈の卵を使用。粒がきめ細かく、滑らかな口当たりと利尻昆布入りで深みのある上品な味わい。

#### (3)「紅ずわいかに味噌」

かこの風味をたっぷりと閉じ込め、くせになる味わい。



#### (4)「ムール貝のにんにくオリーブ煮」

んにくの風味がビールとの相性抜群。



#### (5)「赤西貝のにんにくオリーブ煮」

どんなお酒にも合う万能貝・赤西貝を一晩漬け込んだ深みのある味わい。

#### (6)「菜彩鶏のにんにくオリーブ煮」

岩手県産菜彩鶏のやわらかいモモ肉を使用。



#### (7)「有明産赤貝味付」

厳選した有明産の赤貝を使用した一品。

#### (8)「子いわしのオイルサーディン」4 種

グルメ缶詰の定番 4 種(レギュラー、レモン風味、スモークタイプ、トマトソース)

### 【会社概要】

社名：株式会社アシストバルール

所在地：大阪府大阪市中央区南本町 2-2-3

平成 29 年 7 月 19 日

# NEWS RELEASE



アシストPLUSは(株)アシストバルールの  
自社工業商品の商標です。

食の総合商社 株式会社アシストバルール

代表取締役：松原靖雄（まつばらやすお）

設立：1994 年 10 月 3 日

資本金：1 億円

URL: <http://www.assistvaleur.co.jp/>

■お問合せ先

株式会社アシストバルール 広報担当 勝村

[TEL: 06-6271-3330](tel:06-6271-3330) / [FAX: 06-6271-3331](tel:06-6271-3331)

E-mail: [katsumura@assistvaleur.co.jp](mailto:katsumura@assistvaleur.co.jp)