

2025年11月28日
株式会社東武ストア

瀬戸内レモン×おろし玉ねぎでさっぱりと お肉のプロが監修！東武ストアオリジナルおろしそん酢 11月29日(土)より全店で販売開始

株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村 吉延)は、お肉のプロが監修した調味料シリーズ第2弾として「おろしそん酢」を、「いい肉の日」である11月29日(土)より販売します。

本商品は、昨年ご好評いただいた「オリジナル焼肉のたれ」に続く、「お肉のプロ監修」シリーズとして開発しました。特に肉料理との相性にこだわり、脂っこさを中和する爽やかな酸味の「おろしそん酢」が完成しました。

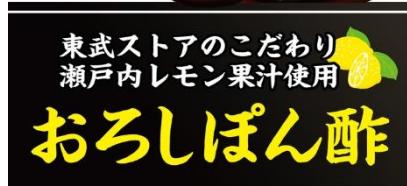
【商品概要】

- 商品名: 東武ストアオリジナル おろしそん酢
- 発売日: 2025年11月29日(土)
- 販売店舗: 東武ストア全店舗 ※みずほ台東店は除く
- 販売価格: 398円(参考税込価格429円)
- 内容量: 320g
- 【商品のこだわりポイント】

◆ 「瀬戸内レモン」のストレート果汁で爽やかに
まろやかな酸味と豊かな香りが特徴の「瀬戸内レモン」に限定して使用しています。搾った果汁をそのまま使用する「ストレート果汁」を採用することで、果実本来のフレッシュな風味や香りを生かし、肉料理を引き立てます。その爽やかな酸味が肉の脂っこさを抑え、後味をさっぱりとさせます。

◆ おろし玉ねぎで肉との絡みが抜群
国産玉ねぎをおろして加えることで、玉ねぎ特有の甘味や風味が加わり、味に深みとコクが生まれます。おろし玉ねぎの具材感と自然なとろみでタレ全体をお肉にしっかりと絡め、口の中に豊かな味わいが広がります。

◆ どんな肉料理にも合う「万能調味料」
レモンの酸味、玉ねぎの甘味、だしの旨味で味のバランスを整え、定番の鍋料理やしゃぶしゃぶ、ステーキ、ハンバーグ、唐揚げなど、幅広い料理に合うよう仕立てました。日々の食卓で活躍する、手軽で便利な一本です。



おろし玉葱の甘みとレモン果汁をブレンド

東武ストアは、今後もお客様の食卓を豊かにするオリジナル商品の開発に取り組んでまいります。

以上