

旭松食品株式会社
2007年8月吉日

埼玉で作られ、埼玉で愛される納豆の新商品
「彩の国 納豆いちシリーズ 第一弾」
東松山名物 やきとりみそだれ付き納豆 デビュー

～彩の国が世界に誇れる“ご当地の味”を納豆のタレとして食す～

旭松食品株式会社(社長:赤羽 源一郎 本社:大阪市)は、埼玉県吉見町にある納豆工場(彩の国認定工場)で、「彩の国が世界に誇れる“ご当地の味”を納豆のタレとして食すことを提案する「彩の国 納豆いちシリーズ」を2007年8月27日(月)より製造～販売を開始します。

商品名; 旭松 完熟やきとりみそだれ付き納豆WP
内容量; 40g×2
価格; 標準小売価格 138円(税込み)
販売先; 首都圏におけるスーパー、CVS、百貨店

こだわりの「みそだれ」を納豆に合うようにアレンジ

東松山の「焼き鳥」は実は「焼きとん」。
豚のかしらを使った”旨み”と”さっぱり”が同居した独特の美味しさ。
この「やきとり」にそれぞれのお店が「味噌とトウガラシ、調味料」を独自の配合で作
りあげた「みそだれ」を付けて食すのです。
「やきとりみそだれ付き納豆WP」はこの「みそだれ」を納豆に合うようにアレンジし、
ご飯にはもちろん、ビールやお酒・焼酎にも合うように仕上げています。

素材を活かす氷温熟成 + 密封容器のコンビネーション

「やきとりみそだれ付き納豆WP」はこの「みそだれ」だけが美味しさのポイントでは
ありません。
納豆が一番美味しくなる「氷温帯(0 からマイナス2)」で長時間熟成させ、じっくり
旨みを引き出す製法で、容器は開けた時が食べ時の「密封容器」を採用しているの
で、おいしさのベースが違います。
また、このベースになっている「旭松 完熟納豆いち」は平成16年度「彩の国 優良
ブランド品」にも選ばれています。

「彩の国 納豆いちシリーズ」第2弾も企画進行中！！

この「やきとりみそだれ付き納豆」に続き、次のも企画は進行しております。
ご期待の程、よろしくお願ひ申し上げます。

トピックス

お近くのスーパー等でコバトンのぬいぐるみが
「やきとりみそだれ付き納豆」を持って売っているかも！

* 埼玉県消費生活課でお借りした「コバトン着ぐるみ」で各地のお店も回ります。



パッケージ展開図



商品写真



お問い合わせ先

旭松食品株式会社 チルド関東支店 上辻(うえつじ)、山門(やまかど)まで

TEL; 03 - 3660 - 5031

e-mail; uetsuji@asahimatsu.co.jp yamakado@asahimatsu.co.jp

お客様からのお問い合わせ先

旭松食品株式会社 お客様相談室

TEL: 03 - 3660 - 5511