

<コロナ禍を経て、ミライへ向けたがんこの新しい取り組みがスタート>

“現代の名工”が手掛ける奈良・豊澤酒造の大吟醸、あおさのり、がんこの魚への情熱が生み出した「こだわりポン酢」が新発売！

がんこフードサービス株式会社



大吟醸
あおさのり
おさかな
ポン酢



揚 焼 造

奈良・豊澤酒造が手掛けるがんこオリジナルの「頑固一徹」シリーズはがんこの歴史とともに、長く愛されている特選酒です。

おさかなポン酢、
デビュー。

!New! /



がんこオリジナル「大吟醸おさかなポン酢」発売について

発売日	令和4年6月3日（金）
商品情報	「大吟醸おさかなポン酢」200ml 希望小売価格600円（税込648円）
販売店舗	サントリーマーケティング&コマース株式会社「イェトソト」 がんこ店舗（一部を除く）、がんこ通販、その他一部スーパー

初夏の候、皆さま方におかれましては、益々ご清栄のことと、お慶び申し上げます。また平素は、弊社活動へのご理解、お力添えを賜り、改めまして御礼申し上げます。

さて、この度は、かねてより進めて参りました自社製品開発の第1弾としまして、オリジナルポン酢の発売が決定いたしましたのでお知らせいたします。魚、和食、そして、お客様へ向き合ってきた50余年を活かした逸品に仕上がり、お造りや焼き魚などはもちろん、揚げ物やサラダなど、多くの食卓の場面で、より多くの皆さまに美味しさと楽しさを感じていただける商品となっております。

詳しくは、がんこ公式ホームページ (<https://www.gankofood.co.jp>)、公式Instagramをご覧ください。

◆ 本件についてのお問い合わせ ◆

がんこフードサービス株式会社 プロモーション戦略部 吉田 達也 e-mail t-yoshida@gankofood.co.jp

電話 06・6940・7554 FAX 06・6940・7821 ※ご不明な点等ございましたら、お気軽にご連絡ください。

大吟醸 おさかな ポン酢



一九六三年（昭和三十八年）
大阪・十三で四坪半の小さな寿司店から
始まった『がんこ』。
寿司・和食で長年「魚」と向き合い、
その培ったノウハウを結集し
お造り・焼き物・揚げ物
すべてに合うポン酢を開発しました。
現代の名工の杜氏が仕上げた
豊澤酒造の大吟醸を使用し
あおさのりを加える事で
味の深みを実現した逸品です。

野菜にも合う

カルパッチョ風に魚介と野菜と一緒に食べたいシーンにもおすすめです。柑橘の爽やかな香りとあおさの香りが二重奏となって口に広がります。サラダのドレッシングとしてもご利用頂けます。

お子様・ご年配の方にも 優しい味

奈良 豊澤酒造が手掛けた大吟醸を使用しています。ほんのりとお酒の風味が感じられますが、アルコールは含まれておりません。旨味だけを抽出し、味に丸みを持たせつつ奥深い味わいを実現しました。どんな方にも優しいポン酢に仕上げています。



造り・揚げ物・焼物など どんな調理法にも合う

旬のお魚をお造りで。醤油もいいけど、あおさのりの香りと大吟醸の旨味はきっと今までにない味わいです。あじフライやサバの塩焼きなど油が強い料理でもサッパリと旨味をキープしたまま食べられます。

