

新発売 【和風ハーブ@黒毛和牛】

－ 和の香りと黒毛和牛の旨味が織りなす、贅沢なご馳走 －

「和風ハーブ入り 黒毛和牛つくだに」 新発売

暁喜 株式会社（本社：大阪府堺市、代表：増田華与）は、このたび新商品「和風ハーブ入り 黒毛和牛つくだに」を発売いたしました。

本商品は、厳選した純国産の黒毛和牛に、日本各地の和風ハーブ素材を合わせ、独自製法でじっくり炊き上げた、“和の新しい贅沢”を提案する逸品です。

近年、「安心できる国産素材を選びたい」「添加物をなるべく控えたい」「手軽でも上質な食を楽しみたい」というお客様の声が高まる中に、私たちは長年培ってきた和漢・国産素材開発の経験を活かし、“毎日の食卓に小さな感動を届ける商品”を目指して開発いたしました。

■ 和牛の旨味 × 和風ハーブの新しい美味しさ

本商品には、風味豊かな国産黒毛和牛を使用。

さらに、みかん果皮（愛媛）、クワンソウ（沖縄）、はとむぎ（奈良）、ビーツ（熊本）など、日本各地の和風ハーブ素材を絶妙にブレンドしています。

伝統的な佃煮の美味しさを大切にしながらも、現代のライフスタイルや感性に寄り添う、“オシャレで上質な和食”として仕上げました。

炊き立てご飯のお供としてはもちろん、日本酒やワイン、チーズなどとのペアリング、贈り物としてもおすすめです。

■ 「派手さより、誠実なものづくりを」

当社は、長年にわたり国産素材を活かした和漢・健康関連商品の研究開発に取り組んでまいりました。大量生産や効率だけを追うのではなく、「本当に安心できるものを、できる限り丁寧につくる」という姿勢を大切にしています。

全国の契約農家様、生産者様、加工企業様のご協力をいただきながら、日本各地の恵みを活かした商品づくりを続けております。今回の「和風ハーブ入り 黒毛和牛つくだに」も、素材選定から味づくりまで、妥協なく丁寧に仕上げた自信作です。

■ 商品概要

【商品名】 和風ハーブ入り 黒毛和牛つくだに

【内容量】 40g

【特長】

- ・純国産黒毛和牛使用
- ・和風ハーブ配合
- ・添加物0（ゼロ）への挑戦
- ・調味料まで国産素材にこだわり

【おすすめの食べ方】

- 1、朝のパワーチャージに：炊き立ての白いご飯に、緑葱を添えて。
- 2、お酒とのペアリング：赤ワインや日本酒のおつまみに。ハーブと一緒に盛り付けて、バル風のアレンジも。
- 3、大切な人への贈り物：「和風ハーブ入り」の洗練されたオシャレ伝統の美味しさは、ギフトにも最適です。

【販売価格】 1,680円（税別）

【販売ページ】 <https://aki.japan.official.ec/items/145632342>

■ 会社概要

暁喜 株式会社（Aki）は、「伝統と創新・健康と美の融和」をテーマに、日本各地の国産素材や和漢文化を活かした商品開発を行っております。

美容・健康・食の分野において、安心感・本物感・美味しさを大切にしながら、国内外のお客様へ“日本の恵み”を届ける商品づくりに取り組んでいます。

今後も、長年の経験と研究を活かし、日本の素材文化の魅力を次世代へつなぐ商品開発を続けてまいります。

絶品ご馳走おかず 和牛と和風ハーブ 優美に纏う 奥深き余韻
伝統とモダンが交差する。至福の「美」味。 美意識の高い女性に。

和風ハーブ入り
黒毛和牛
つくだに
WAGYU TSUKUDANI
Made in Japan

希少な国産黒毛和牛100%使用
添加物不使用 調味料まで国産
希少な北海道産天然真昆布で 自然発酵熟成

無添加 長期熟成の 旨味がぎゅっ！

毎日の食卓がちょっと贅沢に、いろいろな楽しみ方で。

朝のパワーチャージに トーストや白ご飯に
お酒とのペアリングに 赤ワイン・日本酒、チーズ・クラッカー
パスタや豆菜の上に バル風アレンジも
そのままおかずとして ご飯が止まらない美味しさ

こだわり3つのポイント
① 添加物0への挑戦
② すべての原材料は、日本国内産。国産和牛と国産ハーブ
③ 調味料まで国産。日本の恵み一滴まで

暁喜（Aki Co.,Ltd.）：和牛と和風ハーブ優美に纏う 非の付かぬ「美」味と「奥」深き余韻を「子」にしよう 「和風ハーブ」の選定されたオシャレ伝統の風味を、おつまみに最適です。

自然の恵みと、匠の技が生んだ極上の逸品 大切な方への贈り物にも。



報道関係者からのお問い合わせ先：
暁喜 株式会社
大阪府堺市西区浜寺公園町 3-268
広報担当：090-2101-8833