

2024年9月21日
株式会社マル井

新発売 ～信州安曇野産あらぎりわさび～

安曇野産本わさびが爽やかに香る
「信州安曇野産あらぎりわさび」を新発売いたします。

マル井（本社：長野県安曇野市）は、信州安曇野産本わさびを使用した常温タイプの「信州安曇野産あらぎりわさび」を量販店（加工食品・日配・鮮魚・精肉）向け商品として、**2024年9月21日**より新発売いたします。

北アルプスからの伏流水、冬には-10℃以下にもなる特有の気候が育んだ、心地よい辛さと香り高さが特徴の信州安曇野産本わさびを使用したチューブわさびです。

本わさびの茎を細かく切って味付けし、シャキシャキとした食感が特徴のわさびです。

沢山のご要望により、既存チルド品である「味付あらぎりわさび」を常温品として商品化いたしました。

- *内 容 量 . . . 40g
- *規格・入数 . . . 40g×10×10
- *賞 味 期 間 . . . 300日
- *保 存 方 法 . . . 高温直射日光を避け、常温で保管。



商品パッケージ

商品のポイント

- 信州安曇野産本わさび使用。
- 粗く切った本わさびの茎のシャキシャキ食感。
- 味付あらぎりわさびを待望の常温化。

料理例

- 魚介：サーモン、たこ、えび、ホタテなどの刺身、海鮮全般
- 肉：ステーキ、ローストビーフ、チキンソテー、ハンバーグ、冷しゃぶ など
- その他：冷奴、納豆、生春巻き、アボカド など

お問い合わせ

株式会社マル井

本社 : 〒399-8205 長野県安曇野市豊科 4932

Tel. 0263-72-2562 Fax. 0263-72-1569

URL <https://www.wasabi.co.jp>