

## NEWS

### メリハリのある酸味でココロもカラダもリフレッシュ♪ 「梅干茶づけ」リニューアルのご案内

株式会社 永谷園(社長:成田 健一、東京都港区)は、「梅干茶づけ」を2022年6月よりリニューアルしております。新たな梅フレークを加え、特長の異なる2種類の梅フレークを使用することで、「梅干茶づけ」の良さである“梅干のほのかな香り”はそのままに、メリハリのある酸味を感じられる味わいに仕上げました。すっきりとしたさわやかな風味で、ココロとカラダのリフレッシュにもおすすめです。梅の出荷の最盛期でもある6月よりリニューアルを行うことで、市場の活性化を図ってまいります。



#### 「梅干茶づけ」の良さとは…?改めて見直してみました!

定式幕カラーでおなじみの「永谷園のお茶づけ」シリーズは、現在「海苔」「さけ」「梅干」「わさび」「たらこ」の5メニューで展開しております。

「梅干茶づけ」は、梅干の香りと酸味が効いたさっぱりしたお茶づけの素で、「海苔」「さけ」に次ぐ人気のフレーバーです。

今回はこの酸味に着目し、2種類の梅フレークを使用することで梅干特有の“すっぱさ”を感じられるようなメリハリのある品質にリニューアルしました。日頃から本品をご愛用いただいている“梅干好き”の皆さまにも納得いただける味わいを目指しました。



#### 暑い季節には“冷やし茶づけ”もおすすめ!

熱いお湯をかけて食べるイメージのあるお茶づけですが、これからの暑い季節には、冷たい水かける「冷やし茶づけ」でお召し上がりいただくのもおすすめです。汗をかいたり食欲がなくなったりしがちなときにもさっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。(冷やし茶づけ調理例「お茶づけ海苔」使用→)

#### 商品概要

商品名	梅干茶づけ 3袋入	梅干茶づけ 6袋入
表示内容量	5.6g×3袋	5.6g×6袋
荷姿	30P×4B	20P×6B
希望小売価格	税抜 138円	税抜 250円
賞味期間	18ヵ月	
発売地区	全国	
発売年月日	2022年6月より順次	

#### お問い合わせ先

お客様からのお問い合わせ先 : (株)永谷園 お客様相談室 Tel. 0120-919-454  
報道各位からのお問い合わせ先 : (株)永谷園ホールディングス 広報部 Tel. 03-3432-2519