



昆ティマンシリーズ



食べる調味料・「ウマミナチュレ」発進!

昆布屋さんから旨味屋さんへ

松前屋のウマミ調味料シリーズ・昆ティマン。その第3弾・ウマミナチュレが新発売されます。昨年の『みじん昆布』・『みじん椎茸』、そしてドカア〜んとワープした『昆布の水塩』は、液体で目つ化学調味料なき世界(Non-MSG)への突入でした。

昆布が本来持つウマミ成分を、最も生かしたスグレモノとして多くの方に賛同をいただきました。

今回は『みじん昆布』がNon-MSG化して、ウマミナチュレ・プレーンとなった進化形です。しかも、新型の専用容器入りとなって、堂々の『調味料使い』を推奨しての登場です。良質の昆布がもつ本来のウマミを頼りに、安心してドカドカ、サラサラとお使いいただけます。

プレーンのお味はあくまでもマイルドで穏やか、まさに自然なウマミの主張となりました。だから、バジル・紫蘇・柚子・カレーと味の方向性にも変化を持たせるシリーズとなっております。



いよいよ昆布を調味料としてお使いいただける時代の到来です。

パスタ、おにぎり、お弁当のとも、鍋の薬味と、どんなお料理にも使っていただける昆布ウマミ調味料。まさに all cooking seasoning というところです。

容器デザインは、アマ〜ン氏 (フランス人みたいな名前の日本人)! 容器イメージは This is Japan! を標榜して フジヤマ日本! 2月のNYデビューを前に、皆様にお披露目です。

さて、『食べる調味料』なる用語は皆さんご理解できますでしょうか?

ソースをかけてご飯を食べたい、マヨネーズで、醤油で、ポン酢で…、とか、そういう願望が皆さんの潜在的欲求としてある筈なのですが、一方でどこかお行儀が悪いといった観念も付きまとう。こういう思いを払しょくして、ガッツリ調味料を掛けてご飯を食べちゃいましょう! っという意味です。こういった罪悪感が付きまとう『ご飯食い』にも、健康だけはしっかりと確保したい。そういう欲求にお応えして誕生したのが、ウマミナチュレ! 当然、ごはんにピツたしなのは言うまでもありませんが、バジルは無理よ……。

con 昆 diment

[コンディマン]

「昆ティマン」とは・・・??

松前屋の昆布を使ったうま味がたっぴいな調味料シリーズのことです。調整役・薬味といった意味の「condiment」と昆布が合体したネーミングです。第3弾のウマミナチュレは販売までもう少しお待ちください。