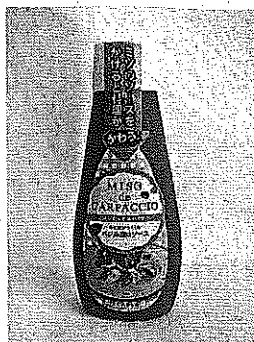


(株) 米五

味噌でカルパッチョ

味噌製造販売の米五(福井市)は味噌と米酢をベースにしたカルパッチョソース「写真Ⅱ」を発売した。パシルと、ワサビの香り成分を加えて生魚の生臭さを軽減し、うまみを引き立てる



米五

女性ターゲットのソース

ようにした。魚や牛肉など魚やマリネにも合うといにかけて手軽に作れること。パッケージも若い女性から、イタリア料理を自宅が好むパステルカラーに仕で楽しむ若い女性を中心に上げた。

「ミソ・デ・カルパッチョ」は同社の20代の若手社員4人で開発した。さわやかな風味になるよう材料の配合を工夫したほか、色も鮮やかな緑色になるよう緑茶ペーストを加えた。焼きする。

価格は120gのチューブ入りで388円(税込)

福井市の同社本店と

インターネットで販売す

る。7月中は福井市内の飲

食店3店が同ソースを使っ

た期間限定メニューを提

供する。