

白ネギ風味を2倍に強化！全国のネギ好きに贈る旨味ぽん酢

「白ねぎ香る白ねぎぽん酢」リニューアル発売

薬味いらすずで湯豆腐が旨い！牡蠣や餃子、鯉のタタキに相性抜群！



■商品名: 白ねぎ香る白ねぎぽん酢

■商品イメージ画像

鳥取県八頭町で昭和49年から農場を経営している有限会社田中農場の代表: 田中 里志 (たなか さとし)と申します。当農場は長年の土づくりを基に特別栽培のお米(こしひかり、山田錦など)や季節野菜(白ねぎ、玉ねぎ、白菜など)や農産加工品(味噌、白ねぎ酢、白ねぎぽん酢、ネギネージュ)の生産販売を行っております。当農場では、エコファーマー認定を受けており、化学肥料や農薬を極力使用せず、環境に優しい農産物生産を行っております。

この度は、一般消費者、小売店、飲食店の方を対象に『白ねぎ香る白ねぎぽん酢』を6月1日にリニューアルし新たに販売を始めました。

この商品の特徴は、白ねぎ好きの方々に向けオンリーワンのぽん酢を目指し白ねぎ感をアップ！従来品の『白ねぎぽん酢』と比べ『白ねぎ酢』の配合量を2倍に増量し白ねぎの香りと旨味をより感じて頂けるぽん酢に仕上げました。この商品を通じて県産の白ネギの新たな魅力を知って頂き地域活性化に繋げていきたいと思っております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しく申し上げます。

1.【顧客ターゲット】 「全国のネギ好きでぽん酢好きな方 」

詳細⇒ 40代から60代の主婦・シニア世代の方

2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「 商品 」

詳細⇒白ねぎを最高においしく食べてもらうために、白ねぎの生産主である田中農場と、80年以上の老舗酢醸造メーカーと一緒に創り上げた逸品。

白ねぎ酢が持つ甘い香りと酸味を活かし、国内産醤油をベースに、4種の柑橘と北海道産の昆布だし、カツオだし、魚醤を加えることで「焼き白ねぎ」の甘さをさらに引き立てます。全国的に冬に旬を迎える生牡蠣や焼き牡蠣、焼きサバなどにも相性抜群です。

3.【強み】「日本初！白ねぎを使った本格ポン酢」

詳細⇒ ①白ねぎ原料で白ねぎ風味を活かしたポン酢は日本で唯一です。

②International Taste Institute 2021年審査において味覚と品質などが評価され「★★(優秀味覚賞・二つ星)」を受賞しました。

4.【リリースのポイント】

※一般的なポン酢と白ねぎ香る白ねぎぽん酢の違い

比較基準	一般的なポン酢	白ねぎ香る白ねぎぽん酢
1. 風味（香り）	ゆず風味（が多い）	白ネギ風味
2. 味わい	○	◎
3. 後味/スッキリ感	★★★	★★★★★
4. オススメの料理	水炊き鍋・冷奴・焼き魚 など	焼きネギ・湯豆腐・水餃子・焼きサバ・焼き牡蠣 など
5. 価格（税込） 360ml	250円～500円程度	1080円

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

2011年から販売を開始し、皆様からご好評を頂いておりました『白ねぎぽん酢』ですが、『白ねぎ』を謳う商品として白ねぎ好きな皆様から「もっと白ねぎ味のぽん酢を期待している」とのお声を多数頂くようになりました。そこで原料に使用している『白ねぎ酢』を2倍に増やし、“白ねぎ感”をアップしました。自社HPやECサイト、県内外のこだわり食品販売店を通じて全国の白ねぎ好きなお客様にお届けいたします。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- 1978年8月 鳥取県八頭郡八頭町生まれ
- 鳥取県立倉吉農業高等学校卒
- 北海道帯広市にて2年間農業研修を経験
- 1980年 会社設立
- 2017年1月 代表取締役就任(事業承継)
- 2021年6月 「白ねぎ香る白ねぎぼん酢」発売

■その他 (特許・表彰など)

- エコファーマー鳥取県認証(2006年)
- JGAP 認証取得(2019年6月)

■商品概要

商品名	「白ねぎ香る白ねぎぼん酢」
特徴	白ねぎの香りと旨味が活きたまろやかで味わい深いぼん酢です。 薬味要らずで湯豆腐や焼きネギ、焼き牡蠣など
発売日	2021年6月1日(火)
販売先	当農場および自社HP
販売価格 (税別)	白ねぎぼん酢180ml ¥630 白ねぎぼん酢360ml ¥1,080

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 田中農場 広報担当：田中里志
電話： 0858-72-2826 (携帯 090-3638-6802)
FAX：0858-72-2827
E-Mail： info@farm-tanaka.jp
HPアドレス <http://www.farm-tanaka.jp>
住所 〒680-0426 鳥取県八頭郡八頭町下坂442