

報道関係者各位
プレスリリース

2015年1月16日
大醬株式会社
株式会社泉州ドットコム

大阪唯一の醤油醸造メーカー大醬が「大阪ステーキソース」を発売、試食イベントを開催

～河内ワインと国産たまねぎを使用、甘みのある和風醤油味が素材の味を引き立てます～

大阪で唯一の醤油の醸造メーカーである大醬株式会社（堺市堺区）は、河内ワインと国産たまねぎを使用し、甘みのある【大阪らしい味】に仕上げた「大阪ステーキソース」を2015年1月17日（土）に新発売いたします。

また、1月19日（月）に地元での販売1号店となる堺・泉州の特産品店、泉州庵（堺市堺区）でお披露目の試食イベントを開催致します。

本商品は、200年間培った技術で醤油やポン酢などを製造する大醬が、ソースのジャンルに初めてチャレンジした商品です。

大阪で造った醤油に、河内ワインで風味をつけ、国産たまねぎを使用。

甘みのある和風醤油味で、子どもから大人まで、年代を問わずお楽しみ頂ける味に仕上げました。

牛肉はもちろん、豚肉、鶏肉、野菜にも合い、素材の味を引き立てます。

◇新商品発表会開催のご案内◇

今回、お披露目の試食イベントを2015年1月19日（月）14時から、堺東商店街内の「泉州庵」にて開催致します。

泉州庵は、2014年6月にオープンした地元特産品店で、大醬の各種商品をはじめ、堺～岬町までの泉州地域から商品を選びすぐり販売し、取扱い商品は200アイテムを超え、地域住民はもちろん、行政からも注目されております。

本商品については、両社の協力で販売店第1号店となりました。

両社の協力のもと、堺・泉州の味を全国に広めて行くことを目指します。

※周辺の混雑防止のため、来場頂ける人数を事前に泉州ドットコム立花までご連絡頂ければ幸いです。

<大醬株式会社について>

大阪唯一の醤油の醸造メーカー。旧河又醤油。

寛政12年（1800年）、堺で河内屋又兵衛が醤油の醸造をはじめ河又醤油を創業。昭和45年に貝塚のイズミイチ(株)と合併し大醬株式会社を設立。

明治38年に日本初、醤油麹の優良菌「河又菌」の培養に成功。

歴史と伝統に慢心することなく、醤油をベースに、調味醤油やつゆ、たれ、ポン酢など様々な商品を開発、業務用商品や家庭用商品だけでなく、学校給食用にも製造しています。

・所在地：大阪府堺市堺区石津北町20

・連絡先：

TEL：072-243-0184

FAX：072-244-0577

E-mail：info@dai-sho.co.jp

HP：http://senshuan.net

<泉州庵について>

株式会社泉州ドットコムが運営する堺・泉州地域の特産品店。

2014年6月に堺東商店街にオープン。

「堺・泉州の熱い思いと美味しいものを伝えるお店」をコンセプトに、だんじり祭りに象徴される「地元愛」の強い地域から生み出される逸品を全国に発信しています。

平成26年度のおおさか地域創造ファンド認定事業です。

・所在地：大阪府堺市堺区中瓦町2丁3番8号

・連絡先：

TEL：072-280-4116（株式会社泉州ドットコム）

FAX：072-280-4117

E-mail：info@senshuan.net

HP：http://senshuan.net



【本件に関するお問合せ先】

・大醬株式会社 営業部 主任 津田達也 TEL：072-243-0184

・株式会社泉州ドットコム 代表取締役 立花孔一 TEL：072-280-4116

【添付資料】

商品写真

大阪老舗醤油屋大醬の

大阪

甘みのある和風しょうゆ味

ステーキソース

大阪で造ったしょうゆに
河内ワインで風味をつけ
国産たまねぎを使用。
甘味のある和風しょうゆ味
に仕上げました。



大醬 株式会社

堺市堺区石津北町20

TEL 072-243-0184 FAX 072-244-0577

URL <http://www.dai-sho.co.jp>

容量/人数	180g/12本
JANコード	4975130007181
賞味期限	9ヶ月