

報道関係者の皆様へ

2009年12月吉日

【商品のお知らせ】

まい泉オリジナル調味料

『まい泉のとんかつソース』が新しくなりました。

この度、オリジナル調味料『まい泉のとんかつソース』の容器を200ml瓶に変更いたしました。まい泉のとんかつは、「肉」「衣」「ソース」の三味一体の美味しさです。それだけに、それらの全てにこだわりを持っております。

創業当初、厨房の小さな手鍋で日々試行錯誤を続けて作り上げた“まい泉のとんかつソース”。新鮮野菜や果物をたっぷり煮込んだ自慢の「ソース」です。今では、種類も製造量も増えましたので、手鍋で作るわけには参りませんが、「美味しくな一れ、美味しくな一れ」と製造タンクのソースにつぶやきかける気持ちは、創業当初と変わりません。

家庭でもまい泉の味をとのお声で、家庭用ボトルソースを販売しておりました。ご好評をいただき一方で、ソースの粘度が高すぎて使い難いというお声も……

今回、基本の味は従来品を継承しながら、キリッとしたメリハリを加え、粘度を下げたソースを作りました。また、容器も機密性の高い瓶容器に変更し、いかにも老舗の装いに。

《商品情報》

商 品 名 : とんかつソース
 価 格 : 税込378円 (本体価格 360円)
 容 量 : 200ml 瓶
 賞 味 期 限 : 年月日で表示
 保 存 方 法 : 常温保存。但し、開封後は要冷蔵。
 取扱い店舗 : まい泉直営店全店 (地方店含む)

青山本店・日本橋三越・銀座三越・東急東横のれん街
 新宿高島屋・新宿京王・大宮ルミネ・横浜高島屋・
 吉祥寺東急・池袋西武・エキュート日暮里・船橋東武
 玉川高島屋・町田小田急・上大岡京急・池袋東武・
 東京大丸 他



読者・視聴者からのお問い合わせ先: まい泉 TEL: 0120-412-955

掲載に関するお問い合わせ: マーケティング部広報チーム 田崎・塚村

TEL: 03-3470-6688 FAX: 03-3470-6689 e-mail: info@tonkatsumaisen.com