

料理をサボりたい日の簡単サバパスタソース

『SABO SABA サバとトマトのソース/サバとタマネギのソース』を

3月8日(さばの日)に発売

～サバペプチド(セレノネイン含有)配合～



パスタメーカーである日本製麻(株)(神戸本部:兵庫県神戸市中央区海岸通8、代表取締役社長:中本広太郎)ボルカノ食品事業部は、(株)鯖や(本社:大阪府豊中市庄内栄町4-21-40、代表取締役:右田 孝宣)と共同開発したレトルトパスタソース『SABO SABA サバとトマトのソース/サバとタマネギのソース』を3月8日(金)から全国販売いたします。

サバ缶詰の売上増加や、(株)ぐるなび総研の2018年「今年の一皿」に「鯖」が選ばれるなど、健康志向とその美味しさからサバは近年話題になっています。

『SABO SABA』は人気の高いサバを、料理をサボりたい日でも簡単にサバが食べられるようさば料理専門店「SABAR」を運営する(株)鯖やと共同開発したパスタソースです。

国産のサバを丸ごと酵素分解したエキス粉末「サバペプチド」(特許第5669056号実施許諾製品)を配合。セレノネインを主要成分とする「サバペプチド」は、抗酸化作用などが報告され、健康維持に大注目の(株)エル・エスコール(本社事業所:東京都中央区日本橋人形町3-10-1、代表取締役社長:鈴木真)のオリジナル素材です。

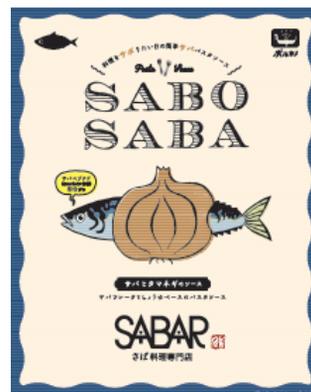
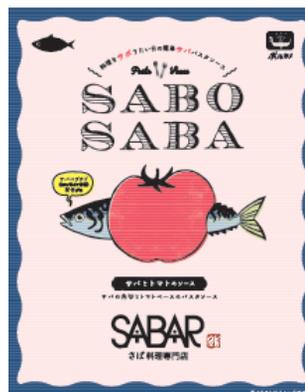
お買求めは楽天市場「ボルカノ・スパゲッチ」(<https://www.rakuten.co.jp/nichimaclub/>)で受け付けます。

商品概要

【商品名】 SABO SABA サバとトマトのソース
 【原材料名】 トマト・ピューレーづけ、サバ、玉ねぎなど
 【特徴】 国産のサバを角切りにし、ごろごろとした具材とさわやかなトマトソースが特徴

【商品名】 SABO SABA サバとタマネギのソース
 【原材料名】 サバ、チキンスープ、オニオンソテーなど
 【特徴】 国産サバをフレークにし、玉ねぎや、にんにく、生姜などの香味を効かせた醤油ベース。

【内容量】 140g
 【発売日】 2019年3月8日(金) (さばの日)
 【価格】 標準小売希望価格 330円(税抜き)
 【発売場所】 小売店及び、さば料理専門店「SABAR」店頭
 インターネット通販サイト「ボルカノ・スパゲッチ」(楽天市場)で3月1日より先行販売



日本製麻(株)とは・・・大正7年設立の中越製布株式会社を礎とし、その後中越紡織株式会社を経て昭和34年5月に日本製麻株式会社と社名変更。昭和46年に食品事業部を発足し、現在は富山県砺波市に工場を移し、ボルカノブランドのスパゲッチとパスタソース・スープ・カレーなど各種レトルト商品の製造販売を中心にを行っています。

(株)鯖やとは・・・・平成19年設立の『サバの総合商社』を目指し、商品開発から製造・卸・販売・飲食店まで一貫して行っています。刺身で食べられる鯖の完全養殖や海外進出など更なる鯖の新しいマーケットを創造して参ります。

お問合せ先

日本製麻株式会社ボルカノ食品事業部 担当:橋谷・長谷川
 〒650-0024 兵庫県神戸市中央区海岸通8 TEL:078-332-8252
 E-mail: hashitani@nihonseima.co.jp