

成長し続ける国内ドレッシング市場を背景に、「鎌田醤油」から洋風調味料の新ブランドが登場！  
創業寛政元年、だし醤油のパイオニアによる、贅沢な味わいのドレッシングシリーズ

# 「カマダデリシャスコレクション」

「柚子こしょうバルサミコ®ドレッシング」・「にんじンドレッシング」

2017年2月28日（火）より発売開始



鎌田商事株式会社（本社：香川県坂出市 代表取締役社長：鎌田武雄 以下、鎌田商事）は、「今求められる味」を目指し、シンプルな素材で贅沢な味わいを楽しめる、洋風新ブランドの「カマダデリシャスコレクション」をローンチ。本シリーズ第一弾として、「柚子こしょうバルサミコ®ドレッシング」、「にんじンドレッシング」

（<http://www.kamada.co.jp/shop.dressing.php>）の2本入りセットを、2017年2月28日（火）より発売いたします。

鎌田醤油は、1789年（寛政元年）創業以来の家訓「最優等の醤油を作り、社会のお役に立って信用を得る」の心を守って伝統の醤油作りに励んで参りました。1965年に主力商品として、“だし醤油”の販売を開始。累計販売本数約4億（3億9,641万）個（※1）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。

昨今の野菜摂取意向を背景に、2015年ドレッシング類の生産量は、2年連続で過去最高を記録し、41万トンを超えました。2016年11月までの統計でも、前年をさらに上回る水準で推移（※2）と伸長し続けるドレッシング市場。こうした背景を受け、鎌田商事では、“だし醤油”を初めとした和風調味料の製品ラインナップに加え、新たな顧客層獲得を目的に洋風調味料カテゴリの新ブランド「カマダデリシャスコレクション」をローンチ。素材へのこだわりと美味しさの追求をコンセプトにしなが、贅沢な味わいを楽しめるドレッシングシリーズです。

この度、本シリーズの第一弾として、無添加ドレッシング2種、「柚子こしょうバルサミコドレッシング」と「にんじンドレッシング」の発売を開始いたします。手軽に野菜を食べたい方、家族の健康を考える主婦のほか、ご進物用として普段とは一味違うものを贈りたいと思っている方など、幅広いユーザーをターゲットに展開いたします。

「柚子こしょうバルサミコドレッシング」は、厳選されたバルサミコ酢の芳醇さに、柚子こしょうの辛みをアクセントにしています。さらに、バルサミコ酢と相性の良いレズンを加えることによって食感もお楽しみ頂けます。サラダのみならず、カルパッチョやステーキにもぴったりのドレッシングです。「にんじンドレッシング」は、国産のにんじんを使用したペーストをベースに、デコポンの名で知られる不知火（しらぬい）の果汁を加えることで、爽やかでフルーティー、且つ程良い甘さの仕上がりに。華やかなオレンジ色でサラダをより綺麗に彩ることができるドレッシングです。

鎌田商事では、「柚子こしょうバルサミコドレッシング」と「にんじンドレッシング」で、年間48,000本の販売数を目標に展開いたします。

※1：集計期間1987年～2016年11月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。

※2：資料：全国マヨネーズ・ドレッシング類協会調べによる会員（10社）の生産量。

## ～カマダデリシャスコレクション～

### 「柚子こしょうバルサミコ®ドレッシング」・「にんじンドレッシング」商品概要



#### 【柚子こしょうバルサミコ®ドレッシング 製品特徴】

厳選されたバルサミコ酢の芳醇な香りと深い味わいに、レーズンのまるやかなコクを合わせました。柚子こしょうのピリ辛がアクセントとなり、サラダだけでなくお肉や野菜との相性も抜群です。醤油を使用することで、親しみやすい和風テイストの仕上がりに。大人向けのピリ辛ドレッシングです。



#### 【にんじンドレッシング 製品特徴】

国産のにんじんをベースに、デコポンの名で知られる不知火（しらぬい）の果汁を加えることで、爽やかでフルーティー、且つ程良い甘さの仕上がりに。華やかなオレンジ色でサラダをより綺麗に彩り、サラダを食べるのが楽しくなります。

販売開始 : 2017年2月28日（火）  
商品構成 : 各1本、合計2本入り  
販売価格 : 1,600円（税抜価格）

販売サイト : <http://www.kamada.co.jp/shop.dressing.php>  
容量 : 150ml

## ご参考:鎌田醤油の「だし醤油」

1965年（昭和40年）、主力商品となるだし醤油を販売開始。鎌田醤油株式会社の社員が料理の際に、だしと醤油製品を活用して調理をしていたところにヒントを得て、開発されました。醤油の名産地讃岐の天然醸造醤油に、日本全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の天然材料のだしを利かせ、普通濃口醤油の塩分より25%減塩した風味豊かなだし入り醤油です。累計販売本数約4億（3億9,641万）個（※）を記録、販売開始から50年の歴史のあるロングセラー商品となっています。

※：集計期間1987年～2016年11月とした累計販売本数、200ml紙パックに換算した数字です。



## ご参考:鎌田商事株式会社／鎌田醤油株式会社 会社概要

鎌田商事株式会社は、1789年（寛政元年）から220余年にわたって醤油作りを営んでいる鎌田醤油株式会社の醤油製品を、通信販売で全国にお届けするための販売会社として設立いたしました。

#### 【鎌田商事株式会社】

■会社名	: 鎌田商事株式会社	■設立	: 1994年（平成6年）1月
■所在地	: 香川県坂出市入船町2-1-59	■代表取締役社長	: 鎌田武雄
■資本金	: 1,000万円	■社員	: 120名
■事業内容	: 醤油・調味料等の通信販売/農林水産物の販売/深層地下水の製造・販売		

#### 【鎌田醤油株式会社】

■会社名	: 鎌田醤油株式会社	■創業	: 1789年（寛政元年）
■設立	: 1941年（昭和16年）2月	■所在地	: 香川県坂出市本町1-6-35
■代表取締役社長	: 鎌田武雄	■資本金	: 1,000万円
■社員	: 130名		
■事業内容	: 各種醤油製造販売（うどんつゆ・めんつゆ他、各種スープ製造販売）		