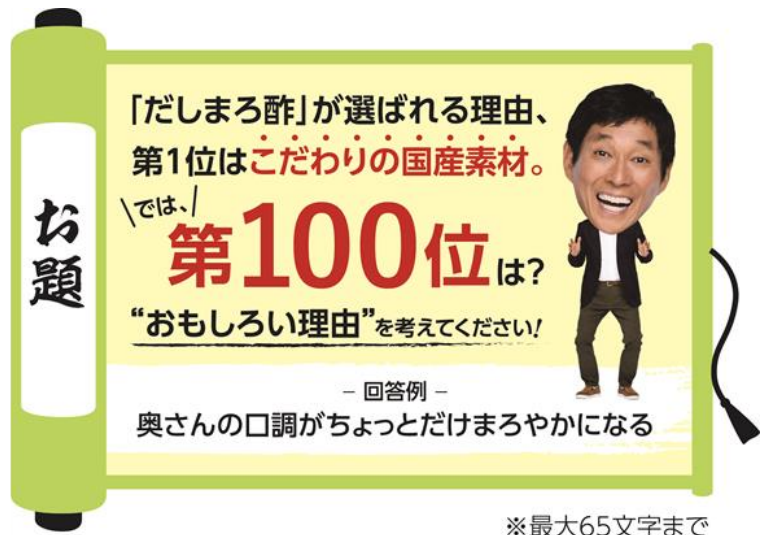


「だしのきいたまろやかなお酢」、略して「だしまろ酢」発売記念

「だしまろ酢大喜利コンテスト」開催

「『だしまろ酢』が選ばれる理由、第100位は？」のお題に対する回答をTwitterから投稿
“お笑い好き”の創味食品社長が選ぶ最優秀賞には現金100万円を贈呈！

株式会社創味食品（本社：京都府京都市伏見区/代表：山田佑樹）は2019年4月8日（月）～4月21日（日）の期間において、最優秀賞の方には現金100万円が送られる「だしまろ酢大喜利コンテスト」をTwitter上で開催します。



※最大65文字まで

当キャンペーンは、「『だしまろ酢』が選ばれる理由、第100位は？」“おもしろい理由”を考えてください！という大喜利のお題に対する回答をTwitter上で募集。回答を送りいただいた方より、最優秀賞の方（1名）に現金100万円、優秀賞の方（3名）に現金10万円を贈呈するキャンペーンです。最優秀賞、優秀賞は、お笑いが好きな創味食品社長が選出します。

参加方法は、創味食品公式Twitterアカウントをフォローの上、「#だしまろ酢大喜利」をつけて投稿するだけ。お一人様何回でも投稿可能です。大喜利の腕に自信がある方も、初めて大喜利にチャレンジするという方も、ぜひ、ご参加ください。

キャンペーン概要

- 期間 : 2019年4月8日（月）～4月21日（日）
賞品 : 最優秀賞：現金100万円（1名様）
優秀賞 : 現金10万円（3名様）
参加方法 : ①創味食品Twitterアカウント「@somishokuhin」をフォロー
②「『だしまろ酢』が選ばれる理由、第100位は？」というお題への答えを入力
③ハッシュタグ「#だしまろ酢大喜利」をつけてツイート
キャンペーンサイト : <http://www.somi.jp/dashimarusu-twitter/>

「だしのきいたまろやかなお酢」について

だしのきいたまろやかなお酢、略して「だしまろ酢」は、国産の厳選素材にこだわった調味酢です。国産のりんご酢に、かつおの香りが豊かで雑味が少ない点が特徴の焼津産の花かつおと、クセのない香り濃厚な旨みが特徴の利尻昆布から抽出した一番だしを配合。ひと釜ひと釜煮出す、昔ながらの製法で抽出することにより、素材の旨味を最大限に引き立て、まろやかでコクのある味わいを実現しました。お酢は味を決めるのが難しい調味料と言われますが、「だしまろ酢」があれば、“かける”だけ、“和える”だけなど、「〇〇するだけ」で誰でも簡単に味を決めることができます。

また、国産のゆず果汁がきいており爽やかな風味に仕上がっているので、炒め物や揚げ物など、油を多く使う料理もさっぱり仕上がります。ゆずの香りはジャンルを問わず、様々な料理と相性が良いため、和洋中を問わずご使用できます。

【商品概要】

内容量 : 500ml
発売日 : 2019年3月1日（金）
発売地区 : 全国
希望小売価格 : 299円（外税）
商品サイト : <http://www.somi.jp/products/dashimarusu.php>



会社概要

会社名 : 株式会社 創味食品
本社・工場 : 京都府京都市伏見区横大路芝生24-3
設立 : 1950年3月
代表者 : 山田 佑樹
資本金 : 6000万円
事業内容 : 業務用・市販用各種調味料の製造販売主として自社ブランド商品のめんつゆ、たれ、スープ、その他調味料等を全国の食品商社を通じて外食関連会社、スーパー各社へ供給。