

2021年1月7日

～味の素グループがトルコで展開する人気製品を日本の食卓に～ 味の素(株)「KEMAL KÜKRER」ビネガー新発売

2021年3月12日(金)より首都圏および通販サイトで販売開始

味の素株式会社(社長：西井孝明 本社：東京都中央区)は、味の素グループのトルコ現地法人、イスタンブール味の素食品社が製造・販売しているビネガー「KEMAL KÜKRER」(ケマル・キュクレル)2品種を、2021年3月12日(金)より首都圏1都7県(東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、群馬県、茨城県、栃木県、山梨県)の一般チャネルおよび通販サイトで発売します。

日本国内における西洋料理の外食市場は、2014年～2019年まで毎年前年比100%以上で推移しており、世界の様々な地域の食に対する関心が高まっていることが伺えます(出典：(株)富士経済「外食産業マーケティング便覧2020」)。

一方、当社グループは、グローバルに展開している調味料事業で培った知見を活かし、現地のライフスタイルや食生活に合わせて開発した製品を世界各国で展開しています。

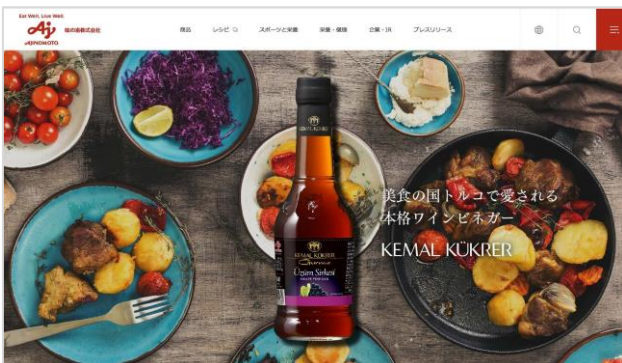
そこで当社では、世界各国の当社グループの現地法人が開発し、現地で製造・販売され好評を得ている高品質な製品を輸入し、日本国内で販売する、グローバルに事業展開する当社ならではの新しいスキームを開始します。

その第一弾として、厳選されたトルコ国内産の原料を使用し、伝統製法で作られた高品質ビネガー「KEMAL KÜKRER」(ケマル・キュクレル)を発売します。



「KEMAL KÜKRER」
＜Uzum(ぶどう酢)＞(左)と
＜Elma(りんご酢)＞

「KEMAL KÜKRER」(ケマル・キュクレル)は、トルコで100年以上続く伝統的な酢酸発酵プロセスによって作られたビネガーです。黒海・エーゲ海・地中海等に囲まれたトルコは、豊かな土壌に恵まれた果実の一大生産地であり、そこで収穫された果実を使ったビネガーは世界各国で高い評価を得ています。酸味と調和した芳醇な香りと甘みを持つ「KEMAL KÜKRER」は、ドレッシングやピクルス・マリネ等のお料理を一段上質な味わいに仕上げます。



「KEMAL KÜKRER」ブランドサイト トップページ
(予定)

またトルコには、ヨーロッパ・アジアにまたがる唯一の国ならではのユニークな食文化があり、オリーブオイルやビネガーを多用した地中海エリアの食事は、日本人にとっても非常に魅力的です。「KEMAL KÜKRER」発売に合わせてブランドサイトを開設し、現地トルコ・地中海沿岸の食文化・料理を紹介していきます。

「KEMAL KÜKRER」ブランドサイト
(3月12日(金)オープン予定)

URL <https://www.ajinomoto.co.jp/kemalkukrer/>

当社は、生活者のニーズが多様化する中、世界各国で培った本格的な味覚と安心できる品質を併せ持つ製品を提供することで豊かな食生活に貢献し、食と健康の課題解決を目指します。

1.製品概要

- (1)製品名：KEMAL KÜKRER(ケマル・キュクレル)
- (2)品 種：<Uzum>(ぶどう酢)、<Elma>(りんご酢)
- (3)容 量：500ml
- (4)特 長：トルコのイスタンブール味の素食品社が製造・販売している製品です。酢角のとれたまろやかな酸味に、ぶどう/りんごの芳醇な香りとコク・甘みを感じられるビネガーです。

「KEMAL KÜKRER」を使用したメニュー



「チョバンサラタス(羊飼いのサラダ)」



「地中海風魚介のマリネ」

- (5)価 格：オープン価格
- (6)賞味期間：36カ月
- (7)賞味期限：年月日表示

2.発 売 日：2021年3月12日(金)

3.発売地域：1都7県(東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、群馬県、茨城県、栃木県、山梨県)の一般チャネルおよび通販サイト

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-68-8181

味の素グループは、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。

私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2019年度の売上高は1兆1,000億円。世界35の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2020年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。