

「大丸・松坂屋共同開発商品 トマトドレッシング」新発売

～安心・安全な熊本県産農産物使用ドレッシングシリーズ 第2弾として果実堂が開発協力～

国内最大規模の有機ベビーリーフの栽培及び販売事業を展開する株式会社果実堂(熊本県熊本市、代表取締役社長 井出 剛、以下「果実堂」)が開発協力した大丸・松坂屋統合記念商品「大丸・松坂屋共同開発商品 トマトドレッシング」(以下「トマトドレッシング」)が9月23日から新発売されます。

「トマトドレッシング」は、日本一のトマト生産地である熊本県八代市のトマト名人が育てたコクのある「かつみトマト」を素材にしたドレッシングです。

果実堂は、熊本産の甘夏を使用した「甘夏ドレッシング」を発売しており、そのノウハウを活かし、熊本産の安心・安全な農産物を使用したドレッシングシリーズの第2弾として開発に協力しました。

「トマトドレッシング」は下記の大丸、松坂屋店舗にてお買い求めいただけます。



■ 発売商品

「大丸・松坂屋」共同開発商品 トマトドレッシング(150ml)

■ 販売価格

525円 (税込)

■ 発売開始日

2008 年 9 月 23 日(火)

■ 発売店舗 17 店舗

【大 丸】：心斎橋店・梅田店・京都店・神戸店・東京店・
札幌店・浦和パルコ店・横浜ららぽーと店・
山科店・新長田店・須磨店・芦屋店・博多店

【松坂屋】：名古屋本店・上野店・銀座店・静岡店

【ベビーリーフとは】

発芽して10日～30日以内の「野菜の赤ちゃん葉っぱ」の総称。親葉っぱよりも栄養価がふんだんに含まれている。草丈10-15cm程度で葉柄部分から収穫し、サラダなどに供する。

果実堂のベビーリーフは有機栽培のため、よりミネラルが豊富で野菜本来の濃くて甘い味が好評を得ている。

【かつみトマトとは】

日本一のトマト生産地、熊本。八代市のトマト名人、黒木さんがこだわって育てたコクと甘味のあるトマト。すでに「かつみトマト」は大丸で販売され、人気が高いことに着目し、今回のトマトドレッシングの素材として用いた。

【甘夏ドレッシングとは】

日本一の甘夏生産地、熊本。不知火海沿岸にある国内最大級の甘夏農園・福田農場ワイナリーで無農薬栽培された甘夏の皮と果汁を素材にしたドレッシング。甘夏の皮に含まれる食物繊維、フラボノイド(ビタミンP)などの機能性に着目して開発された。

【お問い合わせ先】

株式会社 果実堂

担当:藤原知恵子(フジワラチエコ) TEL : 096-320-8788 MAIL : fujiwara@kajitsudo.co.jp

担当:水上洋介(ミズカミヨウスケ) TEL : 096-279-3700 MAIL : y-mizukami@kajitsudo.co.jp