

春のキャンプシーズンに向けて

料理の仕上げにかける「フレーバーオイル」の販促強化を実施
～仕上げにひとかけするだけで、キャンプ料理をワンランクアップする味変オイル。
自社通販サイトでも2月11日から春キャンペーンセールを開始。～

辻製油株式会社（代表：辻 威彦 住所：三重県松阪市嬉野）は、春からのキャンプシーズンに向けて、自社が展開する食品ブランド「うれし野ラボ」から販売する“料理の仕上げにかける”「フレーバーオイル」を、アウトドアショップ、スーパー、インターネットなどを通じて販売促進を強化します。自社通販サイトでは2月11日から春キャンペーンセールを開始します。



● うれし野ラボの「フレーバーオイル」は全部で12種類

「フレーバーオイル」は、様々な素材の香り・うま味・辛みをオイルに閉じ込めた味変調味料。バジル、ポルチーニ茸、4種のきのこ、チリ&ガーリック、うまみ椎茸、ゆず、しょうが、わさび醤油、わさび、黒トリュフ、トリュフ&バター風味に、昨年末に発売となった燻製を加えた12種類。それぞれ個性的なフレーバーオイルを仕上げにひと振りするだけで、簡単にお料理をワンランクアップすることができます。

近年人気のキャンプでも「フレーバーオイル」は“手軽に味変できる調味料”として大活躍。

アウトドアショップでも販売しています。常温で保存でき、内容量も 65 g とコンパクトなので「アウトドアシーンでも使いやすい」「おしゃれなデザインでインスタ映えする」とキャンパーからも高い支持を得ています。

「うれし野ラボ」の公式Instagramでは、公式アンバサダー5期生 22 名が「フレーバーオイル」を使ったキャンプ料理やお家ごはんを発信しています。

【キャンプにぴったりフレーバーオイル ウェブページ】

https://ureshino-lab.jp/flavoroil_camp/

【うれし野ラボ 公式 Instagram】

https://www.instagram.com/ureshino_lab_official/



- 新商品「フレーバーオイル 燻製」は、キャンプで大人気の燻製の風味を手軽にお料理にプラスできます



「フレーバーオイル 燻製」は昨年12月に発売となったシリーズ12本目の新商品。オリジナルブレンドオイルにヒッコリーの心地よい燻製の香りを加えたフレーバーオイルです。仕上げにひとかけするだけで、キャンプで人気の燻製の風味を手軽にお料理に加えることができます。お肉のグリルやお刺身サーモン、ポテトサラダにひとかけしたり、ナッツやチーズにからめたりするだけで、簡単に燻製風味の一品が作れます。マヨネーズや醤油、ドレッシングなどと合わせれば、燻製香が効いたオリジナルソースも作れます。塩分などを含まないオイルですのでお料理の味を変えずに燻製の香りのみを加えることができます。



【商品情報】

- ・ 商品名：フレーバーオイル 燻製
- ・ 内容量：65 g
- ・ 希望小売価格：580 円（税別）

【商品の特長】

ヒッコリーの心地よい燻製の香りをオイルに閉じ込めました。

仕上げにひとかけするだけで、香ばしい燻製の風味をお料理に加えることができます。

キャンプで人気の燻製をお手軽に再現！

オイル状ですので香りが長く続き、ソースやマヨネーズ、ドレッシングのアレンジにも最適です。

《おすすめの使い方》

- ・ チーズ、ナッツ、ポテトサラダ、ラタトゥイユにひとかけ
- ・ サーモンなどのお刺身や、お肉のグリルに
- ・ マヨネーズやソース、醤油やドレッシングと合わせて



- 「うれし野ラボ」通販サイトでは、2月11日からキャンペーンセールを開催

うれし野ラボの通販サイトでは、2月11日（土）～3月12日（日）の期間で、「フレーバーオイル」を中心に、黒にんにくを使ったドレッシングやタレの「黒にんにくレストラン」シリーズ、柚子・生姜・唐辛子の香りや辛みを活かした新感覚の顆粒調味料、そして天然ヒノキエッセンスを配合したアルコールスプレー「天然ヒノキ香る除菌スプレー」などをキャンペーンセール価格で販売します。

【うれし野ラボ オンラインストア】

<https://ureshino-lab.jp/>



● 辻製油株式会社について

辻製油株式会社は家庭用食品ブランド「うれし野ラボ」を展開する他、なたねやコーンの食用油の製造、レシチンやセラミドの製造を行っています。また柚子の果皮、生姜、ヒノキの間伐材などから精油を抽出したり、様々な素材の香りを閉じ込めた香味油を製造したりと、アグリ事業にも注力しています。地元の山林から出る間伐材を利用した木質バイオマスボイラーのリサイクルエネルギーで自社の搾油工場を稼働させている他、残った蒸気や搾油工場の排熱を使用して、隣接する関連会社「うれし野アグリ」のガラスハウス（約3.2ヘクタール）で「房どりミニトマト」の水耕栽培を行っています。辻製油はアップサイクルや地域活性化、環境保全に取り組みながら、新たな価値を創造する“ものづくり”を行っています。

【会社概要】

会社名：辻製油株式会社

本社所在地：〒515-2314 三重県松阪市嬉野新屋庄町 565-1

代表者：代表取締役社長 辻 威彦

資本金：3,000万円

URL：辻製油株式会社 ウェブサイト <https://www.tsuji-seiyu.co.jp/>

うれし野ラボ 通販サイト <https://ureshino-lab.jp/>

うれし野ラボ 公式 Instagram https://www.instagram.com/ureshino_lab_official/

【商品に関するお問い合わせ先】

辻製油株式会社 アグリ事業本部 営業課 加藤

TEL : 0598-48-0036

FAX : 0598-48-0037

MAIL : info@ureshino-lab.jp