

NEWS RELEASE

丸大食品株式会社

本社／〒569-8577 大阪府高槻市緑町 21 番 3 号

2021 年 9 月

燻製屋 熟成あらびきウインナー 三冠達成デザインパッケージのご紹介



丸大食品株式会社(本社:大阪府高槻市、社長:佐藤勇二)は、「燻製屋 熟成あらびきポークウインナー」のパッケージをリニューアルいたしました。

2021年に「International Taste Institute (ITI)※1一ツ星」と「モンドセレクション※2金賞」を受賞。2020年の「DLG※3金賞」受賞と合わせ、国際的な品評会において三冠を達成いたしました。“三冠達成”を訴求した華やかなデザインで売り場を盛り上げます。

当社ホームページ(<http://www.marudai.jp/products/special/kunseiya/>)もぜひご覧ください。

※1 International Taste Institute は、ベルギーのブリュッセルに拠点を置く国際味覚審査機構です。

※2 モンドセレクションは、ベルギーのブリュッセルに設立された国際品質評価機関です。

※3 DLG 国際品質競技会は、ドイツ農業協会(DLG)により開催されている世界最大規模の食品品質競技会です。

■燻製屋 熟成あらびきポークウインナー

ドイツアルプス産岩塩を使用※4し、72時間以上じっくり熟成させることでお肉の旨みを引き出した、特色 JAS(熟成)規格のあらびきポークウインナーです。

※4 食塩中 88%以上使用

【内容量】90g×2/380g/630g

【保存方法】冷蔵(10℃以下)

