

玉ねぎ感 UP！おいしく生まれ変わりました！ サンクゼール大人気の「オニオンマスタードマヨネーズソース」がリニューアル

株式会社サンクゼール

2020-09-17 14:00

株式会社サンクゼールでは、2020年9月より「オニオンマスタードマヨネーズソース」をリニューアル発売しました。全国のサンクゼール店舗およびオンラインショップで販売中です。



<https://stcousair.jp/SHOP/K02139.html>

「オニオンマスタードマヨネーズソース」は、サンクゼールが販売するテーブルソースの中で売上人気 No.1！マヨネーズをベースに粒マスタード、粗みじんの玉ねぎがたっぷり入り、隠し味に信州味噌を使った、コク深い味わいです。幅広い年代に楽しんでもらうだけ、長年愛用し続けてくださる方も多く、愛され商品。私たちは、この「オニオンマスタードマヨネーズソース」を略して「オニマス」と呼んでいます。

そんな「オニマス」をいつまでもおいしく食べてほしい、そんな想いを込めてリニューアルしました！味を変え過ぎず、より進化させる。そう考えて行きついたテーマが「オニオンの旨味を追求した万能ソース」です。



玉ねぎの旨味たっぷり 新「オニマス」はここが違う！

☒ ソテーオニオンで甘味とコクが UP！

ノンオイルでトロトロになるまで炒めた「ソテーオニオン」を加えました。玉ねぎだけをじっくり加熱することで甘味が凝縮され、オニマスにコクと奥深さをプラス。

☒ フライドオニオンで香ばしさ UP！

カラリと飴色に揚げた「フライドオニオン」には、甘味と旨味が凝縮されています。さらに、フライドオニオンの香ばしさがソースに溶け込み、食欲をそそる仕上がりになります。

☑フレッシュオニオン増量で食感 UP！

生玉ねぎも増量することで、より玉ねぎの具材感を楽しむことができ、食べ応えのあるオニマスに。食材にも絡みやすくなっています。

☑マスタード増量で風味 UP！

おまけに粒マスタードの量も増量！辛さを強くすることなく、マスタードの風味と香りをより感じられるようになりました。

野菜、肉、魚、何にかけてもおいしい万能ソース

まずは生野菜、蒸し野菜、焼き野菜などでシンプルに。ポテトサラダ、スモークサーモンサンドイッチとも相性抜群です！たっぷり使ってもくどくならず、旨みが増しますよ。

また、しょうが焼きに合わせるのもよし。しょうがの香りに、フライドオニオンの香ばしさ、ソースのマイルドでコクのある味わいが合わさり、あとを引くおいしさを楽しめます。



“オニマス”の名にふさわしく、玉ねぎたっぷり！すでにファンの方にも、初めての方にもおいしくお召し上がりいただける、新しい「オニオンマスタードマヨネーズソース」。ぜひお試しあれ！

商品情報

商品名：オニオンマスタードマヨネーズソース

販売価格：各種 592 円(税込)

販売店舗：全国のサンクゼール、公式オンラインショップ、楽天市場店

公式オンラインショップ：<https://stcousair.jp/>

楽天市場店：<https://www.rakuten.co.jp/sc-rkt/>

会社概要

会社名：株式会社サンクゼール

本社：長野県上水内郡飯綱町芋川 1260

代表者：代表取締役社長 久世 良太

創業：1979 年

設立：1982 年

事業内容：ジャム・ワイン、その他食品の製造販売、
ワイナリー、レストラン、売店などの直営、
及びフランチャイズ展開

ホームページ URL：<https://www.stcousair.co.jp/company>

公式オンラインショップ：<https://stcousair.jp/>

楽天市場店：<https://www.rakuten.co.jp/sc-rkt/>