

## 久世福商店ならではの和風ナッツ 新発売！ 「醤油アーモンド」「信州味噌くるみ」

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約160店舗以上展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2023年8月19日（土）から全国の久世福商店店舗（アウトレット店舗含む）で、新商品の「醤油アーモンド」、「信州味噌くるみ」を販売開始いたしました。久世福商店で人気の「究極の醤油」、「天然醸造信州味噌」を使った久世福商店ならではの新品です。また、SDGsの取り組みの一環として、環境に配慮し紙をベースとした包材を採用しております。

### 醤油アーモンド

おやつや、おつまみとしてお馴染みのアーモンドを和風に仕上げました。直火で焙煎したアーモンドをカリッと噛むと、香ばしさが口いっぱいに広がります。使用している醤油は、久世福商店オリジナルの「究極の醤油」です。2種類の醤油を混合、熟成させ、みりんと砂糖を絶妙なバランスで配合した究極の醤油はアーモンドの甘みや香ばしさをさらに引き立てます。洋食的な位置づけにあるナッツと伝統的な日本の調味料を合わせたことでビールにも、日本酒にもぴったりなおつまみです。

■価格：594円（税込） ■内容量：60g



### 信州味噌くるみ

味噌とくるみを合わせた、昔から愛されてるおつまみです。味噌は久世福商店の「天然醸造信州味噌」を使用。じっくりと熟成させ、まるやかに仕上がった味噌に、砂糖を合わせた甘めの味噌だれをくるみと合わせました。こってりとして深みのある甘みが、くるみのおいしさを引き立てます。適度な甘じょっぱさでお酒もつつい進んでしまいます。「伝統製法の調味料をもっと手軽に味わってほしい」という想いから生まれた、久世福商店オリジナル商品です。

■価格：594円（税込） ■内容量：60g



### 環境にやさしい包装紙を使用

サンクゼールは、サステナビリティの7つの重要項目（マテリアリティ）を取り上げ、2035年までに会社として目指す姿を設定しました。この重要項目をもとに、サンクゼールは本業とする食品の製造販売を通じて持続可能な社会の実現に貢献するための活動を今後さらに推進いたします。その一環として、今回の2つの商品の包材を、紙がベースとなった素材にいたしました。これからも、将来の環境に配慮して、プラスチック素材を減らした商品開発に積極的に取り組んでまいります。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。

12

つくる責任  
つかう責任