

PRESS RELEASE

報道関係各位



ヤマモリ株式会社

ヤマモリ株式会社

2025 年 6 月 17 日

熟練の目利きが選んだ、野菜のおいしさを引き立てる贅沢な非加熱製法 ヤマモリ「伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング（たまねぎ・にんじん）」 新発売のお知らせ

総合食品メーカー、ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、社長：三林 圭介）は、伊勢醤油本舗で好評販売中の非加熱製法の生ドレッシング、「伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング（たまねぎ・にんじん）」を 2025 年 7 月 1 日（火）より全国発売いたします。伊勢醤油本舗はこだわり醤油「伊勢醤油」を展開するヤマモリ株式会社のグループ会社です。製造所は同じヤマモリのグループ会社で、生ドレッシングの製造に定評のある株式会社アジア食品です。

<商品概要>

画像		
商品名	伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング たまねぎ	伊勢醤油本舗セレクション 生ドレッシング にんじん
内容量	250ml	
希望小売価格	450 円（税別）／486 円（税込）	
商品特長	・「非加熱製法」によって素材本来の新鮮な風味と栄養をそのまま閉じ込めました。 ・たまねぎは北海道産を中心に約 1/3 個分、にんじんは熊本産を中心に約 1/2 本分を贅沢に使用しています。 ※ヘタ皮付きたまねぎ 1 個あたり 200g・人参 1 本あたり 150g より計算 ・シャキシャキとした食感で、“野菜で野菜を食べる”みずみずしいおいしさをご家庭でお楽しみいただけます。 ・九州製造の黒酢を使用。まろやかで深い味わいに仕上げました。 ・着色料・保存料・甘味料・香料は不使用です。	
発売日	2025 年 7 月 1 日（火）	
販売者	伊勢醤油本舗株式会社 三重県伊勢市宇治中之切町 52	
製造所	株式会社アジア食品 熊本県八代市鏡町上鏡 1077-1	
販売先	全国（スーパーマーケット・ドラッグストア及びインターネット通販）	
ホームページ	「生ドレッシング たまねぎ」 https://www.isesyoyu.co.jp/view/item/000000000121?category_page_id=all_items 「生ドレッシング にんじん」 https://www.isesyoyu.co.jp/view/item/000000000120?category_page_id=all_items	

■コンセプト

こだわり醤油ブランド「伊勢醤油本舗」がおすすめする、野菜の栄養素やうまみ、甘み、シャキッとした食感を最大限に引き出す“非加熱製法”で仕上げた「生ドレッシング」です。

生の野菜（玉ねぎ・にんじん）を贅沢に使い、手作りと同じように加熱せずに仕上げているので野菜の栄養・うまみや甘み・食感がそのまま残っていて、おいしく野菜を食べることができる「野菜で野菜を食べる」新感覚のドレッシングです。

着色料・甘味料・香料・保存料は一切使用していません。

■伊勢醤油本舗で好評販売中

商品は現在伊勢醤油本舗インターネットおよび VISON（ヴィソン）店で販売し、ご好評をいただいています。

<お客様からの声（一部抜粋）>

「本当に美味しい。明太子マヨネーズにプラスしてパスタにかけるのが好きです。」
「すぐにかけるより、少し置いた方が野菜の甘みが出て美味しい。」
「人参嫌いな私も抵抗なく食べられました。嫌いな野菜克服に良いです。」
「サラダはもちろんマリネ風などアレンジも楽しんでいます。」



■ハレの日にもぴったり、アレンジもおすすめ

お客様の声にもあるように、サラダドレッシングとしてだけではなくアレンジレシピもおすすめしています。味付けは本品だけで気の利いたおもてなしの一品にも使えるので、来客時のお料理にもぴったりです。

- ・魚介のカルパッチョのソースとして
- ・唐揚げの下味として（カットした鶏肉に本品をもみ込み、衣をつけて揚げる）
- ・ステーキソースとして

■伊勢醤油本舗／伊勢醤油セレクションについて

ヤマモリのグループ会社である伊勢醤油本舗株式会社（三重県伊勢市／設立：1993 年）は、県内の醤油メーカー（ヤマモリ含む計 3 社）の合併事業として開始しました。「醤油のある暮らしと、おかげさまの心をこめた伊勢のおもてなし」をコンセプトに、自社看板商品「伊勢醤油」など自社商品と、伊勢醤油本舗が選んだセレクション商品「伊勢醤油セレクション」の販売を行っています。

- おかげ横丁本店：<https://www.isesyoyu.jp/shop/>
- VISION 店：<https://www.isesyoyu.jp/shop/vision.html>
- 伊勢醤油本舗公式オンラインショップ：<https://www.isesyoyu.co.jp/>
(伊勢醤油本舗 VISION 店)



■アジア食品について

株式会社アジア食品（熊本県八代市／設立：1993 年）は「からだにやさしい美味しさを。」をコンセプトに調味料製造を行う食品メーカーです。2023 年にヤマモリのグループ会社となりました。今回の商品にも採用した非加熱製法の生ドレッシングは、人の手を惜しまない丁寧な作り方で地元九州をはじめ全国で多くの方にご愛顧いただいています。

- アジア食品：<https://www.ajia-foods.com/>

【ヤマモリとは】

1889年三重県で創業して136年、老舗の総合食品メーカーです。醤油醸造業としての祖業以来「変革への挑戦」を続け、様々な業界初の技術及びマーケティングの革新を通じて、変化する市場のニーズを常に汲んだ取り組みを行ってきました。膨大なレシピベースと経験が支える「おいしさ」を礎にした“エンターテインメント&健康”をコンセプトにした商品の開発でお客様のスマイルを創造する企業として活動しています。

< 会社概要 >

企業名：	ヤマモリ株式会社
代表者：	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地：	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業：	1889 年
設立：	1951 年
資本金：	4 億 3500 万円
従業員数：	802 名 ※パートタイマー含む
事業内容：	醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・飲料等の製造販売
公式サイト：	https://www.yamamori.co.jp/