

平成 25 年 2 月 20 日

各 位

株式会社サガミチェーン

ミルを使用 — 挽きたての香り —

## 『サガミの八味唐がらし』 実用新案登録のお知らせ

この度、株式会社サガミチェーン（本社：名古屋市守山区森孝 1-1709 代表取締役社長 鎌田敏行）では、『サガミの八味唐がらし』の実用新案登録をいたしました。

八味唐がらしは三辛（唐辛子・山椒・胡椒）五香（胡麻・陳皮・青さ・麻の実・ケシの実）の 8 種類の香辛料を絶妙のバランスでブレンドしております。サガミ自慢の『みそ煮込』をより美味しくお召し上がりいただけるようにとの思いから開発いたしました。みそ煮込だけでなく、ご家庭でも様々な料理にご利用していただける商品となっております。

この『サガミの八味唐がらし』の特徴は、8 種類の香辛料をブレンドしているだけでなく、形や比重の異なる各香辛料をあえて粗挽きでバランスよくブレンドしており、ご利用直前に付属のミルで挽くことにより、香辛料の香りがより一層引き立つ工夫をしております。



『サガミの八味唐がらし』・・・税込 630 円

和食・麺処「サガミ」の各店舗で販売しております。

【記載内容に関するお問合せ・取材に関するご連絡】

株式会社サガミチェーン

経営企画部 営業企画室 中島康文

TEL : 052-771-2126

E-mail : y\_nakajima@sagami.co.jp