

2019年8月29日

株式会社おおやま夢工房

新商品「奥日田温泉うめひびき 熟成黒梅ソース」販売のお知らせ

株式会社おおやま夢工房（本社：大分県日田市、代表取締役：角谷 英彦、以下「おおやま夢工房」）では、同社が運営する温泉宿「奥日田温泉うめひびき」ブランドで、地元大山町産の梅をふんだんに使用した新商品「熟成黒梅ソース」の販売を開始いたします。

「熟成黒梅ソース」は、梅肉エキスとかつおエキスを配合したソースをベースに、梅干しの何倍もの殺菌作用のある健康食品「梅エキス」を更に加え、酸味を効かせたこれまでにない万能調味料です。定番の野菜サラダの他、魚料理や肉料理など様々な料理に合うように商品開発を行いました。

おおやま夢工房では、これからも地元の名産品である「梅」をPRしていくことにより地域を元気にする取組みに努めてまいります。

- 商品名 奥日田温泉うめひびき 熟成黒梅ソース
- 容量 190ml
- 販売価格 972円（税込）
- 販売開始日 2019年8月30日
- 販売箇所 梅酒蔵おおやま売店
道の駅水辺の郷おおやま
梅酒専門蔵（おおやま夢工房梅酒通販サイト）
<https://shop.hibikinosato.co.jp/>



＜商品イメージ＞



＜料理一例：白身魚と季節野菜のカルパッチョ＞

梅エキスとは、鶯宿梅の生梅を種ごと粉碎し搾汁したエキスを丸4日間煮詰めたもので、梅干しよりも何倍も殺菌効果がある健康食品です。