

2022年3月7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 梅ドレッシング」

「奥日田温泉うめひびき 梅ポン酢」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、地元日田・大山の素材（梅肉・完熟梅・醤油）を使用した「奥日田温泉うめひびき 梅ドレッシング」「奥日田温泉うめひびき 梅ポン酢」の販売を開始いたしました。

梅の郷として広く知られる大山町で土づくりからこだわり育てた梅とミネラル豊富な天日塩と紫蘇だけを使用して丁寧に仕込まれた梅干しを原料とした梅肉と、樹上で完熟した南高梅の実が自然に落下するのを待って収穫したフルーティで香り高い梅のピューレを使用し、さっぱりとした味わいの調味料に仕上がっています。

おおやま夢工房では、地元特産の梅を中心とした商品の開発・製造・販売・PRに取り組みながら、これからも地元と連携し、地域を元気にする取り組みに努めてまいります。

□ 商品名 【奥日田温泉うめひびき 梅ドレッシング】

大山産の完熟梅を使用し、角の無いさっぱりとした酸味が感じられるノンオイルドレッシングです。サラダはもちろん、カルパッチョや肉料理にも相性抜群です。



□ 商品名 【奥日田温泉うめひびき 梅ポン酢】

大山産の完熟梅特有のまろやかな酸味が効いた、柑橘系のポン酢とは違った風味をお楽しみください。鍋ものや湯豆腐、餃子のタレ・そうめんのつゆ等、色々な料理にお使いいただけます。



□ 容量 各 200ml

□ 販売価格 各 810円（税込）



□ その他 新商品発売に合わせて下記2商品のデザインも統一して発売しております。

【奥日田温泉うめひびき 熟成黒梅ソース】

容量：190m l、販売価格：972円（税込）

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、酸味を効かせた万能調味料で、サラダの他、焼き魚や肉料理など様々な料理に合います。



【奥日田温泉うめひびき 糴甘酒ドレッシング】

容量：200m l、販売価格：810円（税込）

防腐剤・保存料・乳化剤などを一切使用せず、米麴の力で乳化させた、乳化液状ドレッシングです。甘酒と醤油麴・玉ねぎ等を使ったまろやかテイストでサラダやカルパッチョはもちろん、お肉にもピッタリです。



□ 主な販売箇所

- 梅酒工場直売所・梅酒蔵おおやま／道の駅水辺の郷おおやま
- 公式オンラインショップ <https://shop.hibikinosato.co.jp/>
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/shop-umehibiki/index.html>



※4本ギフトセットも発売中
4,000円（税込・箱代込）