

中小企業ぐんま

ものづくり白書 (2012年版) の概要
春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果
中小企業白書 (2012年版) の概要 (続)

VOL.609
2012.

7



群馬県中小企業団体中央会

中央会 FLASH

- 2
- ・ 県商店街振興組合連合会通常総会・研修会
- ・ 県給食協同組合連合会通常総会・講習会
- ・ 地区別組合理事長懇談会
- ・ エコアクション21自治体イニシアティブ・プログラム事前説明会

特集Ⅰ

- ものづくり白書(2012年版)の概要 6

特集Ⅱ

- 春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果 ... 10

特集Ⅲ

- 中小企業白書(2012年版)の概要(続) 12

TOPICS

情報連絡員だより

- 14
- 15

インフォメーション

- 16

めいど in 群馬

～ タバスコブランド スパイシーしょうゆ ～ 〈表紙の写真〉

夏の暑い時期だからこそ、わざわざ辛いものを好んで食べたいと思う方もいらっしゃるだろう。

そんな方にお勧めしたい商品が「タバスコブランド スパイシーしょうゆ」だ。商品のラベルをご覧頂くとおり、醤油にタバスコ®ペパーソースをプラスした商品である。作っているのは、館林市にある正田醤油(株)。正田醤油は醤油の醸造およびつゆ、たれ等の加工調味料の製造・販売を手掛ける明治6年創業の老舗。そんな歴史ある企業が、アメリカの企業とコラボレーションしたきっかけは、タバスコ®ペパーソースの製造元であるマキルヘニー社も1868年(明治元年)創業の老舗であるということ。日本とアメリカという離れた場所でありながら同時代に創業し、同じ発酵食品を手掛ける企業同士という間柄から、縁あって業務提携。日本人が大好きなペパーソースと醤油を組み合わせようとして開発がスタートした。日本は、なんと世界

で2番目にタバスコ®ペパーソースの消費が多い国とのこと。

タバスコというと1口食べれば忘れない辛さというイメージがあるが、当商品は、後味に残るほのかな辛みが特徴で、お子様からお年寄りまで安心して召し上がって頂ける。ベースの醤油は、試作を重ね本製品の特性に合うように、専用のものを開発した。洋食だけではなく、幅広い料理に相性の良い商品となった。中でもお肉との相性が1番とのことであるが、焼き魚や、これからの季節は冷奴等でも美味しく頂けるとのこと。

ピリツとした刺激を味わう夏を過ごしてみたい。

正田醤油株式会社

館林市栄町3-1 ☎276-75-1552(お客様相談室)

