



2020年03月18日

報道関係者各位

～「エスニックタウン東温」の実現に向けて～



廣川農園はこの度、6次産業化の取り組みとして松山市の国産あんちょび製造会社(株)ISフーズと共同開発を進めて参りました「サンバルソース」の販売をスタートすることとなりましたので、ご案内させていただきます。

◎「サンバルソース」

インドネシアをはじめとする東南アジア料理に用いられる辛味調味料でチリソースの一種。おふくろの味とされるほど、文化に根付いた調味料を日本人の口にも合うようにアレンジ。

◎「旨×辛 万能調味料」

インドネシア料理定番の「ナシゴレン（焼き飯）」「ミーゴレン（焼きそば）」はもちろん、鶏肉・豚肉・牛肉なんでも相性抜群。

日本風アレンジで、もみじおろしの代わりにポン酢に入れたり、七味唐辛子の代わりに豚汁に入れたりしても Good。

◎愛媛の新たな特産品へ

山（唐辛子）と海（アンチョビ）が出会い、何度も試行錯誤しながら2年の歳月を経てようやく完成。愛媛の新しい仲間を宜しくお願いします。



〈お問い合わせ先〉株式会社ISフーズ 担当者：泉 雄裕（ゆうすけ）

TEL：089-996-6351 Mail：info@isfoods.co.jp

営業時間（平日9時から18時）URL：<https://www.isfoods.co.jp/>

廣川農園 Instagram→

