



肉、野菜に「つける」「かける」「漬けこむ」万能タレ ゆずの村四国「馬路村」×アウトドア料理のパイオニア「田中ケン」氏が生み出す ニンニクできかせて、ゆずでしめる「多機能焼き肉タレ」登場！

“喜びを企画し世の中を面白くする商品を流通させる”株式会社リベルタ(本社：東京都渋谷区、東証スタンダード：4935)は、アウトドア向けの万能調味料「馬路村×アウトサイド焼き肉タレ」を、こととや、ヴィクトリアなどの店舗、リベルタオンラインショップ、ECモールにて2023年4月中旬より順次発売を開始します(※1)。



アウトドア料理のパイオニア「田中ケン」氏が手掛ける「アウトサイド」ブランドとのコラボ第二弾として、高知県「馬路村ゆず」とタッグを組んだ焼き肉のタレが登場。昨今のキャンプ人口の増加によって「肉」をただを焼いて食べるバーベキューだけでなく、素材によってスパイスを変えたり、事前に漬けた肉をオープンで調理したりと様々です。

そこでアウトドアの達人田中ケン氏が作り上げたのが、肉のつけだれから、漬け込みまでが一つででき、生野菜や焼き野菜にそのままかけても旨い、もはやタレの概念を超えたバーベキューの「多機能タレ」を開発しました。

【商品特長】

■ガーリー（ガーリック）田中ケンが認めるパンチカ

にんにくへのこだわりがとことん強い田中ケン氏も認める、馬路村が作るオリジナル焼き肉タレの2倍のにんにくを使用。通常の焼肉のタレでは考えられない、パンチの効いたニンニクの味と風味が、バーベキューの常識を変える。

■肉の漬け込みまで可能にした「馬路村ゆず」

800年の歴史をもつ四国「馬路村」で育ったゆずのたくましく爽やかな香りが、漬けることで出る肉の臭みを相殺し、素材の旨味を熟成させる「漬けたれ」としても使える。

■ただのタレだけではない「多機能タレ」

味噌、ごま、椎茸、トマト、魚醤を加えることで、肉だけに留まらずサラダドレッシングやカツオ・アジなどのたたき、つけ麺のつけだれとしても。

※1：一部取り扱いのない店舗もございます



【商品概要】



商品名：馬路村×アウトサイド焼き肉タレ

内容量：350g

価格：1,296円（税込）

原材料名：醤油(国内製造)、はちみつ、砂糖、みりん、玉ねぎ、にんにく、味噌、ゆず、食塩、リンゴ果汁、ごま、椎茸、トマト、魚醤、マスタード、寒天、黒こしょう、(一部に大豆・小麦・ごま・りんごを含む)

【アウトサイドコラボ第一弾】



コラボ第一弾は、2021年3月に発売した「アウトサイドハーブスパイス」。焚き火や炭のスモークにマッチした「凄技スパイス」です。

商品名：アウトサイドハーブスパイス

内容量：40g

価格：754円（税込）



■ 快適生活研究家【田中ケン】プロフィール

1964年生まれ東京都出身。高校卒業後、「ポパイ」「メンズクラブ」など男性雑誌を中心にファッションモデルとして活躍。その後「アウトドアを取り入れることで、生活はもっと快適になる」を信念に“快適生活研究家”として各メディアで活動。キャンプ場プロデューサーや、軽井沢でアウトドアスタイルのカフェ・レストランをディレクションするなど多方面で活動。アウトドアイベント、ボランティア活動・自身のライフワークである東海自然歩道清掃登山など環境問題にも力を注ぐ。



■ ゆずの村馬路村とは <https://www.yuzu.or.jp/>

「ゆずの村」としても知られる馬路村。化学肥料・農薬・除草剤を使用せず、豊かな森林と澄んだ空気の中で育ったゆずは「爽やかな香り」と「強い酸味」が特徴。皮や果汁を使いきる循環型農法を実践している。「ボン酢しょうゆ ゆずの村」や「ごっくん馬路村」などが有名。