



～日本とインドネシアの食文化を融合した辛味調味料～

『グリーンサンバルソース』

公式オンラインショップほかで、8月24日(木)より数量限定発売

キーコーヒー株式会社(本社:東京都港区、社長:柴田 裕)は、トアルコ トラジャ発売 45周年を記念して、インドネシアの辛味調味料『グリーンサンバルソース』を、「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」などで2023年8月24日(木)より数量限定で発売します。



*イメージ

「トアルコ トラジャ」は、本年発売 45周年を迎えた当社のフラッグシップコーヒーです。

当社はトアルコ トラジャ発売 40周年の際に「コーヒーだけでなく、インドネシアの食文化も日本へ届けたい」という思いから、インドネシアのソウルフードとして現地で古くから親しまれている辛味調味料の「サンバルソース」を発売しました。今回の 45周年ではインドネシアの食文化にさらに興味関心を持っていただくために、現地でも稀少な『グリーンサンバルソース』を発売します。

『グリーンサンバルソース』は、さわやかな香りと辛みが特徴の青唐辛子に、タマネギ、ショウガ、ニンニク、アンチョビを使用したサンバルソースです。現地のグリーンサンバルソースは独特の風味があるため、日本人の口に合うような味わいに仕上げたほか、材料は全て国産食材を使用し、日本とインドネシアの食文化を融合させた調味料を目指しました。冷しゃぶのドレッシングや唐揚げにつけるほか、マグロやチーズなどの漬けを作る際のわさびの代わりとして、さまざまな料理で楽しめます。

キーコーヒーは、『珈琲と KISSA のサステナブルカンパニー』を掲げ、喫茶文化の継承と持続可能なコーヒー生産を実現する事業活動を行ってまいります。

－本件に関するお問い合わせ先－

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 福角・高木
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp

■商品概要

商 品 名	グリーンサンバルソース
特 徴	青唐辛子をベースに、タマネギ、ショウガ、ニンニク、アンチョビを使用した、さわやかな香りと辛みとうま味の絶妙なバランスが特徴。インドネシア料理はもちろん、洋食や和食などさまざまな料理に合わせやすい辛味調味料。
規 格	80g／瓶
賞 味 期 間	12 ヶ月
販 売 価 格	972 円(税込)
販 売 店 舗	・KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP https://onlineshop.keycoffee.co.jp/ ・アマンド六本木店 東京都港区六本木 6-1-26
発 売 日	2023 年 8 月 24 日(木) ※数量限定、売り切れ次第終了

■グリーンサンバルソースを使用したメニュー例



チキンと彩り野菜のあえもの



サンバルとタマネギの万能ソース

「KEY COFFEE OFFICIAL ONLINE SHOP」ではグリーンサンバルソースを使用したレシピを公開中。

URL : <https://onlineshop.keycoffee.co.jp/shop/food/g/gKU500000?dm23> (8 月 24 日公開)

— 本件に関するお問い合わせ先 —

キーコーヒー株式会社 広報チーム 担当 福角・高木
TEL 03-5400-3069 / Email key1@keycoffee.co.jp