



「かけて」も「煮込んで」もOK！

野菜・果実に赤ワインを加えて煮込んだ本格デミグラスソース



ブルドックソース株式会社（本社：東京都中央区、社長：石垣幸俊）は、「ブルドック かけるデミグラスソースチューブ 290g」をリニューアルし、8月7日（金）から全国で新発売いたします。

「ブルドック かけるデミグラスソースチューブ 290g」は野菜や果実に赤ワインを加えて煮込んだマイルドな味わい。オムライスに「かけて」、「煮込みハンバーグ」の調理にも使え、人気の洋食メニューがお手軽に作れます。

現在もご好評をいただいている商品のため品質は保ちつつ、現行品よりも一層お買い求めやすい価格でさらなる拡売に努めてまいります。

商 品 名	ブルドック かけるデミグラスソースチューブ 290g
荷 姿（入 数）	290g × 10（段ボール）× 2本（PPバンド結束）
商 品 寸 法	W64mm × H182mm × D47mm
賞 味 期 間	18ヶ月（製造日より・開栓前）
希 望 小 売 価 格	275円（消費税別）
発 売 日	2020年8月7日（金）
発 売 地 域	全国

本件に関するお問い合わせ先

東京都中央区日本橋兜町11番5号
ブルドックソース株式会社 経営企画室：小林 方子 佐藤 聡子
TEL：03-3668-6821 / FAX：03-3666-5100
E-mail：michiko.kobayashi@bulldogsauce.com
URL：<https://www.bulldog.co.jp/>