

報道関係者各位
プレスリリース



2017年6月16日
株式会社オルターブース

**小麦を使っていない「グルテンフリーソース」を
6月16日より販売開始！**
～各種こだわり素材でお客様の好みに合わせた調味料をご家庭にお届け～

株式会社オルターブース（本社：福岡県福岡市、代表取締役：小島 淳）は、同社が運営するオリジナル調味料作成サービス「マイソースファクトリー」において、小麦を使用しないグルテンフリーソースの提供を2017年6月16日に開始致しました。



マイソースファクトリーは食卓に最高の笑顔をお届けできるよう、美味しいことはもちろん、安心安全を目指した商品の提供を進めてまいります。

「マイソースファクトリー」
<https://mysaucefactory.com/>

●グルテンフリーとは

主にグルテンを使わない食べ物をことを指します。

グルテンとは、小麦、大麦、ライ麦などの麦類に含まれているたんぱく質の一種です。

グルテンフリーは本来アレルギーの予防改善のために作られた食事法で最近注目が集まっています。

【グルテンフリーソースの特長】

「アレルギーの方にも美味しい調味料を」

そんな想いから生まれた、小麦を使っていないグルテンフリーソースが完成致しました。

お子様からお年寄りまで安心安全美味しく頂けるように丹精込めて作りました。

マイソースファクトリーが提供するグルテンフリーソースは原材料のベースとなる醤油から小麦と大豆を排除したもので（焼肉のたれは小麦のみ）、醤油の代わりに穀物醗酵調味料（ごまを含む）をベースにした調味料です。

いずれのグルテンフリーソースも従来同様にお好みの味に調節することができ、1本から注文頂けます。

【グルテンフリー対応ソース（醤油の代わりに穀物醗酵調味料（ごまを含む ※1））】

販売開始日 : 2017年6月16日

調味料の種類 : 橙ポン酢、柚子ポン酢、かぼすポン酢、すだちポン酢、和風たまねぎドレッシング、
亜麻仁油 和風たまねぎドレッシング、焼肉のたれ（※2）

※1 小麦、大豆を使わない醤油風味の穀物醗酵調味料のこと ※2 焼肉のたれは小麦のみ不使用

容量 : 100ml・200ml からお選び頂けます。

販売価格 : 870円～(税別)

URL : <https://mysaucefactory.com/>

■会社概要

商号 : 株式会社オルターブース

代表者 : 小島 淳

所在地 : 〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴 2-8-22 昭和ビル 2F

設立 : 2015年3月

事業内容 : インターネット関連システムの企画・開発及び運用。

URL : <https://www.alterbooth.com/>

【本サービスに関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社オルターブース

Tel : 092-406-5182

E-Mail : info@alterbooth.com

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社オルターブース

担当 : 藤崎(フジサキ)

Tel : 092-406-5182

E-Mail : info@alterbooth.com