

Ajinomoto® Food Service lança shoyu concentrado da marca SATIS!®

Novidade celebra 10 anos da marca no mercado brasileiro



São Paulo, outubro de 2023 – A **Ajinomoto® Food Service**, área da **Ajinomoto do Brasil** que oferece soluções para o setor alimentício profissional, acaba de lançar o primeiro molho shoyu concentrado da marca **SATIS!®**, um produto inovador desenvolvido com tecnologia exclusiva Ajinomoto para atender às mais diversas necessidades dos operadores de restaurantes, bares e lanchonetes, proporcionando maior custo-benefício e versatilidade nas preparações culinárias.

Desenvolvido cuidadosamente para atender cozinheiros e gestores de restaurantes brasileiros, o **Shoyu Concentrado SATIS!®** nasceu com o compromisso de garantir a qualidade e sabor já conhecidos de produtos da **Ajinomoto® Food Service**, mas com um apelo mais forte para o custo-benefício. Esse lançamento faz parte das celebrações de 10 anos da marca **SATIS!®** no Brasil e também reforça o compromisso da empresa com a redução do uso de plástico já que o **Shoyu Concentrado SATIS!®**, disponível em embalagem de 870ml, é capaz de produzir até três litros de shoyu, o que garante aproximadamente **78%** menos plástico que embalagens tradicionais de shoyu dessa quantidade.

“Sabemos que além da qualidade das refeições oferecidas, o empreendedor brasileiro de alimentação fora do lar está muito conectado ao custo da sua operação. Foi com esse pano de fundo que iniciamos um processo longo de desenvolvimento de produto, junto a cozinheiros parceiros, que resultou em um produto com uma formulação versátil e que permite a incorporação do toque pessoal de cada chef, seja em pratos quentes, frios, orientais ou ocidentais, explorando os diferentes perfis sensoriais que temos no país”, afirma Nichollas Lisboa, gerente de marketing marca.

“A embalagem prática e eficiente se destaca em relação aos galões tradicionais de shoyu, ocupando menos espaço de armazenamento nos estoques dos estabelecimentos. Essa também foi uma preocupação nossa na concepção desse shoyu concentrado, já que cada vez mais encontramos operações com menos espaços físicos e conseqüentemente com menos espaço para armazenamento de insumos”, destaca o

executivo. O produto está disponível em todo o país, comercializado em embalagem de 870ml, que permite a diluição com água e rendimento de até três litros, garantindo liberdade na execução das preparações.

Dentro de sua atuação no mercado de temperos líquidos, a **Ajinomoto® Food Service** reforça seu compromisso em oferecer produtos de alta qualidade e performance, que atendam às demandas dos empreendimentos do setor. O lançamento é um marco, trazendo inovação, praticidade e sabor para o mercado gastronômico brasileiro.

Sobre a área de Food Service

A área oferece um mix de produtos versáteis e práticos de alta performance em rendimento e rentabilidade, destinados a estabelecimentos voltados à alimentação fora do lar, como restaurantes, bares, hotéis e padarias. Entre os produtos estão o realçador de sabor AJI-NO-MOTO® e AJI-NO-MOTO® PLUS, os temperos HONDASHI®, SABOR A MI®, AJI-SAL®, Tempero e Caldo SAZÓN® Profissional, Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto, Molhos Branco Bechamel e Escuro Demi-glace Ajinomoto, Amaciante de Carne Ajinomoto, Molho e Extrato de Tomate Ajinomoto, Creme de Cebola Ajinomoto, SATIS!® Molho Shoyu e SATIS!® Barbecue, a linha Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO®, azeite de oliva extra virgem TERRANO® e azeite de oliva tipo único TERRANO® (os três últimos também estão disponíveis para o varejo), condimento preparado HARMONIX-F®, Purê de Batatas Ajinomoto e Mistura para Correção de Molho de Tomate Ajinomoto nas versões Tradicional e Queijo. Confira o portfólio completo de produtos, dicas de receitas para variar seu cardápio e outras soluções no site www.ajinomotofoodservice.com.br.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, Receita de Casa™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO®, VONO® Proteína e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e MID ZERO™, o azeite de oliva extra virgem TERRANO®, o azeite de oliva tipo único TERRANO® e a linha TERRANO® Veggie Burger, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD e aminoVITAL® GOLD DRINK MIX, produtos compostos por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US\$ 10 bilhões e nacional de R\$ 3,4 bilhões no ano fiscal de 2022.

Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

Naiara Lemes – Cel.: (11) 95973-0848

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746