

Dia Mundial da Batata Frita: SAZÓN® transforma Avenida Paulista em ponto de encontro para fãs de batata frita



Créditos: Divulgação/Ajinomoto do Brasil

São Paulo, maio de 2026 - O Dia Mundial da Batata Frita, 30 de maio, foi a data escolhida por SAZÓN®, marca líder de temperos e caldos em pó da Ajinomoto do Brasil, para apresentar oficialmente ao público o novo Tempero SAZÓN® para Batata Frita nos sabores Cheddar & Bacon e Páprica com Tomate. Das 12h às 18h, a marca promove uma ação especial e aberta ao público em frente ao shopping Cidade São Paulo, localizado na Avenida Paulista, com um *food truck* temático e degustação gratuita de batatas fritas preparadas com o lançamento.

A experiência contará com a participação do influenciador, ex-BBB e embaixador da marca, [Vinicius Nascimento](#), que vai interagir com as pessoas e registrar as primeiras impressões sobre o produto. “A ideia é transformar a Avenida Paulista, um dos pontos mais emblemáticos da capital paulista, em um ponto de encontro para os fãs de batata frita. Aproveitando a celebração do Dia Mundial da Batata Frita, vamos transformar o lançamento da marca em uma experiência em que o público poderá conhecer e provar o nosso novo tempero. O Tempero SAZÓN® para Batata Frita reforça um hábito que já faz parte da rotina de muitos consumidores: usar SAZÓN® para dar ainda mais sabor às batatas fritas”, conta Thiago Campos, gerente de Marketing da Ajinomoto do Brasil.

Serviço: Dia Mundial da Batata Frita com Tempero SAZÓN® para Batata Frita (gratuito)

Data: 30 de maio de 2026

Horário: 12h às 18h

Endereço: Avenida Paulista, 1230 - Bela Vista, São Paulo (SP) - em frente ao shopping Cidade São Paulo

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

A Ajinomoto do Brasil desenvolve projetos e ações alinhados aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), que visam alcançar um mundo mais igualitário e sustentável até 2030. Clique [aqui](#) para conhecer mais sobre esses projetos.

A divulgação deste material colabora diretamente para os seguintes ODS:



Sobre Tempero SAZÓN®

Fabricado pela Ajinomoto do Brasil, o Tempero SAZÓN® está presente há mais de 35 anos no mercado e oferece diversas versões que tornam o dia a dia de seus consumidores mais prático e saboroso. Extremamente versátil, a marca possui versões ideais para cada tipo de prato, deixando-os deliciosos e permitindo que o consumidor inove e adicione seu toque pessoal às preparações. Os lançamentos mais recentes da marca são as linhas Tempero SAZÓN® Meu Toque, disponível nos sabores Caseiro, Ervas e Tomate nas versões em pote e pouch, e Tempero SAZÓN® Na Medida com ingredientes em pedacinhos em três versões - 10 Vegetais, Cheiro-Verde e Tomate.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no país desde 1956, a Ajinomoto do Brasil é referência em aminoácidos e amplamente conhecida por seus produtos de varejo, como Tempero SAZÓN®, Refrescos MID®, Sopas VONO® e o próprio AJI-NO-MOTO®, além de atuar no segmento de food service (alimentação fora do lar). A empresa oferece produtos de alta qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Tem como propósito contribuir para o bem-estar da sociedade, das pessoas e do planeta utilizando sua expertise em “AminoScience”, a ciência dos aminoácidos, da produção à aplicação, por meio de um sistema alimentar sustentável. Para isso, trabalha com produtos desenvolvidos a partir do Biociclo - processo circular de produção sustentável -, com menor impacto no meio ambiente. Com quatro fábricas no interior de São Paulo e sede na capital, emprega cerca de 3 mil pessoas e atende mercados



internos e externos. Globalmente, o Grupo Ajinomoto emprega mais de 34 mil pessoas, conta com 117 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2024, teve um faturamento global de US\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3,6 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br