

Wafu Inc. lance Mayonaizu de Wafu - Des mayonnaises douces et crémeuses à la japonaise en trois délicieuses saveurs

July 2, 2013



Montreal, Quebec ([RPRN](#))

07/02/13 — WAFU Inc. a le plaisir d'annoncer le lancement au Canada d'une nouvelle gamme de mayonnaises à la japonaise, [MAYONAIZU® de WAFU®](#).

Que vous soyez friand de la saveur noisetée des graines de

sésame grillées ou recherchez le goût piquant du wasabi ou encore une saveur épicée, WAFU® vous propose trois nouveaux produits qui sauront plaire à tous vos goûts. Cette marque de vinaigrettes japonaises populaire au pays a lancé une nouvelle gamme de mayonnaises, MAYONAIZU® de WAFU®, en trois saveurs emballantes : [sésame](#), [wasabi](#) et [épiciée](#).

En Amérique du Nord, les consommateurs sont plus que jamais intéressés par les aliments ethniques dont la présence sur les étagères des supermarchés a connu une croissance exponentielle au fil des ans. Les produits japonais jouent un rôle prépondérant dans cette tendance et les consommateurs ont vraiment le goût de reproduire ces saveurs japonaises à la maison. « Les mayonnaises japonaises, MAYONAIZU® de WAFU® donnent aux consommateurs non seulement de nouvelles façons

savoureuses et emballantes de préparer les sandwichs, les hors d'œuvre, les canapés, les sushis et les nombreux autres mets qu'ils adorent; mais, elles leur permettent également d'ajouter une expérience à la japonaise à leur table. », affirme Arabella Decker, vice-présidente du marketing, WAFU Inc.

Mayonaizu[®] Épicée est la mayonnaise au goût le plus audacieux de la nouvelle gamme de mayonnaises de WAFU[®]. C'est un aliment de base dans les restaurants japonais que l'on la retrouve le plus souvent dans les rouleaux de sushis épicés. Non seulement cette nouvelle mayonnaise épicée rehaussera le goût des sandwichs, des sushis et des mets tartares, mais elle sera également délicieuse en tant que trempette pour les hors d'œuvre, les frites et tout ce que votre imagination peut inventer.

Les trois variétés de MAYONAIZU[®] de WAFU[®] sont préparées sans colorants ni arômes artificiels ou gras trans. Elles sont faibles en cholestérol et gras saturés tout en étant une source de polyinsaturés oméga-3. Elles ne renferment pas de gluten et sont certifiées cashers (MK- Pareve).

MAYONAIZU[®] de WAFU[®], comme les vinaigrettes japonaises WAFU[®], est un produit fabriqué au Québec et certifié par Aliments du Québec.

Pour l'instant, les mayonnaises japonaises MAYONAIZU[®] de WAFU[®] seront vendues dans les magasins Métro Québec et Métro Ontario. En août, elles seront disponibles dans tous les magasins Sobeys/IGA au Québec. Les mayonnaises à la japonaise sont offertes à un prix de détail de 4,99 \$ en bouteilles pressables pratiques de 250 ml. Les mayonnaises MAYONAIZU[®] de WAFU[®] peuvent aussi être achetées en ligne partout au Canada à www.wafushop.ca.

À propos de WAFU Inc.

WAFU Inc. (anciennement connu sous le nom les Aliments Mari's Inc.) est une société québécoise privée basée à Montréal (Québec). Fondée en 2006, WAFU Inc. développe, produit et distribue une gamme de vinaigrettes japonaises et de mayonnaises à la japonaise sous la marque WAFU[®]. En

ce moment, les vinaigrettes japonaises WAFU® dominant le marché des vinaigrettes japonaises dans la province de Québec.

Media Contact Name: Arabella Decker

Media E-mail: adecker@wafu.ca

Media Phone: 514-908-9238 ex. 26

Media Web Address: www.wafu.ca

About the author:

[WAFU Inc.](http://www.wafu.ca) is a Canadian privately held corporation based in Montreal, Quebec (www.wafu.ca). Founded in 2006, WAFU Inc. develops, produces and distributes a line of Japanese dressings and mayos under the WAFU® brand name. In January 2014, WAFU appeared on CBC's hit TV show Dragons' Den (<http://www.cbc.ca/dragonsden/pitches/wafu>) and turned down an investment offer from Dragons. Since then sales of WAFU products have increased approximately 30%. WAFU® Japanese dressings and mayos are now one of the leading brands of Japanese-style dressings and mayos in Canada and are growing in popularity in the United States.

Filed Under: [CANADIAN NEWS](#), [Lifestyle](#), [PRESS RELEASE](#)

RUSH PR NEWS newswire and press release services at rushprnews.com /
Anne Howard annehowardpublicist.com

Content- Legal Responsibility - All material is copyrighted - You may repost but you MUST link back to the original post on your page and acknowledge Rush PR News as the news source. Rush PR News is not legally and/or morally responsible for content of press releases, opinions expressed or fact-checking.

Rush PR News cannot be held legally responsible for material published and distributed through its newswire service or published in its press-room and therefore cannot be sued for published material. Third-party must be

contacted directly to dispute content.

Rush PR News is not the contact for material published.