

八丁味噌を使用してリニューアル！
「香りつづくとろける味噌 八丁味噌使用赤だし」(410g、205g)、
「とろける味噌だれ 八丁味噌使用」(410g、205g)リニューアル発売

「香りつづくとろける味噌 国産原料 100%みそ使用あごだし」
205g サイズリニューアル発売、410g サイズ新発売

マルサンアイ株式会社(本社:愛知県岡崎市、代表取締役社長:渡辺 邦康)は、鮮度ボトルを採用しただし入り液状みそ「鮮度みそ」シリーズに、「香りつづくとろける味噌 八丁味噌使用赤だし」(410g、205g)ならびに「とろける味噌だれ 八丁味噌使用」(410g、205g)を2019年3月1日(金)にリニューアル発売いたします。また、「香りつづくとろける味噌 国産原料 100%みそ使用あごだし」205g サイズをリニューアル発売、410g サイズを新発売いたします。



■商品特長

「香りつづくとろける味噌 八丁味噌使用赤だし」

マルサンアイ仕込みの八丁味噌を使用した、深いコクと旨味が感じられる赤だしの液状みそです。おみそ汁はもちろん、コク出し調味料にもご使用いただけます。

「とろける味噌だれ 八丁味噌使用」

マルサンアイ仕込みの八丁味噌と甘口の京風白みそをブレンドした、こだわりの風味豊かな万能調理みそだれです。手軽に名古屋めしの本格的なおいしさを味わえます。

<八丁味噌とは>

大豆と塩のみを原料に長期熟成させた豆みそで、赤褐色で色が濃く、適度な酸味があり旨味が強いだけでなく、苦渋味を有する独特な風味があります。地理的表示保護制度の登録産品第49号です。

「香りつづくとろける味噌 国産原料 100%みそ使用あごだし」

バランスの良いだし感にこだわり、国産原料 100%みそを使用したプレミアムタイプのだし入り液状みそです。あご、かつお、昆布のおいしい風味を味わえます。化学調味料無添加です。

■商品情報

発売開始日：2019年3月1日(金)

発売地域：全国

①商品名：香りつづくとろける味噌 八丁味噌使用赤だし

希望小売価格：410g:350円(税抜)／205g:250円(税抜)

②商品名：とろける味噌だれ 八丁味噌使用

希望小売価格：410g:350円(税抜)／205g:250円(税抜)

③商品名：香りつづくとろける味噌 国産原料 100%みそ使用あごだし

希望小売価格：410g:400円(税抜)／205g:280円(税抜)

■「鮮度みそ」シリーズ

「鮮度みそ」シリーズは、2017年9月に発売した、みそ業界初の鮮度ボトルを採用しただし入りの液状みそです。開封後90日間常温で鮮度を保ちます。最後の一滴までだしやみその美味しい風味を味わえる二重構造の鮮度ボトルと、やわらかく持ちやすい形状、液だれしにくい逆止弁構造キャップが特長です。片手で使える調味料として、短時間で便利に美味しいものを作りたいというニーズに合致し、シリーズ販売累計本数150万本を突破しました。

※「鮮度みそ」シリーズ商品(410g、205g)

鮮度のこうじみそ(410gのみ)

香りつづくとろける味噌 減塩だし入りあわせ

香りつづくとろける味噌 だし入りあわせ

希望小売価格は、410g:350円(税抜)、205g:250円(税抜)



■プロモーション情報

お笑いコンビ・サンドウィッチマン扮する「鮮度ウィッチマン」が「鮮度みそ」を紹介するCM「登場」篇、「カンタンおいしい」篇に加え、新CM「いろんな料理に」篇を放送します。

放映期間：2019年4月上旬～2週間

放映地域：北海道、青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島、首都圏、石川、福井、中京、静岡、近畿、岡山香川、広島、愛媛、福岡、

「登場」篇：<https://youtu.be/aX6q-eq12lg> 「カンタンおいしい」篇：<https://youtu.be/QQ1vQR8hAFQ>

※新CM「いろんな料理に」篇は、現在制作中です。

■マルサンアイ株式会社について

本社所在地：〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地

代表者：代表取締役社長 渡辺 邦康

資本金：8億65百万円

設立：1952年3月

URL：<http://www.marusanai.co.jp/>

業務内容：大豆を主原料とするみそ・豆乳、無菌充填技術を活かした飲料、その他食品の製造販売。
2018年9月期の売上は、263億円。

【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

マルサンアイ株式会社 開発統括部・商品戦略室 ブランドマネジメント課

担当：深津 博美 TEL: 0564-27-3701 Mail: hiromi.fukatsu@marusanai.co.jp