

**いつもの料理に旨味をプラス！
日本が誇る発酵食品赤だしを楽しもう♪
～マルサンアイWEBマガジン「美 eans magazine」にて配信～**

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、公式ホームページ内WEBマガジン「美 eans magazine(ビーンズマガジン)」(<https://www.marusanai.co.jp/magazine/>)にて、いつもの料理に旨味をプラス！日本が誇る発酵食品赤だしを楽しもう♪をご紹介します。



■いつもの料理に旨味をプラス！日本が誇る発酵食品赤だしを楽しもう♪

「医者に金を払うよりも、みそ屋に払え」というのは江戸時代のことわざです。それほどまでに、みその栄養・効能は広く知られていました。中でも主に愛知県で生産され「赤だし」とも呼ばれる豆みそは「畑の肉」と言われるほどタンパク質たっぷりの大豆と塩、水だけで作られています。

名古屋名物の「みそ煮込みうどん」などにも使われているとおり煮立てても味が落ちず、特に肉や魚介類の旨みをアップしてくれます。つまり熱を加えるほどにコクが出て美味しくなるので、家庭料理としても使いやすいのが特徴なのです。また100グラムあたりの食塩量は10.9グラムで、一般的な米味噌の12.4グラムと比べてぐっと控えめです(日本食品標準成分表 2015年版(七訂))。

上手に使用すれば旨味と香りを引き上げてくれる万能調味料で、健康にも良い赤だし。ぜひとも普段の料理にいかしてください。

■赤だし、コク増し！ レシピ紹介

「美 eans magazine(ビーンズマガジン)」掲載



「赤だしとひき肉のカレーライス」



「焦がしレタスチャーハン」

※「みそCooking」掲載



「ロールキャベツ」



「牡蠣と小松菜のクリームグラタン」

※詳しいレシピの内容は、マルサンアイ公式ホームページ内の

「みそCooking」レシピサイト(https://www.marusanai.co.jp/miso_cooking/)を、ぜひご覧ください。

■「赤だし」商品 紹介

・本場赤だし 500g

じっくり熟成した豆みそに鰹と昆布だしをきかせました。

国産本枯れ節、国産昆布だし使用。

コクがあって溶けやすいだし入りみそです。

種類:豆みそ(だし入り)

・だし入り赤だし 750g

コクがあって溶けやすい鰹と昆布だしがしっかりきいた
だし入りみそです。

種類:豆みそ(だし入り)



※上記 2 品以外の「赤だし」商品もございます。マルサンアイ公式ホームページ内のみそ商品ラインナップ(https://www.marusanai.co.jp/lineup/miso_lineup/)を、ぜひご覧ください。

■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 : <https://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。

2019 年 9 月期の売上は、273 億円。

当社では大豆を中心とした様々な製品の製造販売を通じて、企業理念である「健康で明るい生活へのお手伝い」を実現するとともに、今後も多くの方に大豆製品の魅力を感じていただけるよう、新商品開発や生活者との接点強化を図っていきます。

【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・マーケティング室 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