

人気料理研究家リュウジさんによる “バズる”「鮮度みそ」レシピが誕生！

リュウジさん考案メニューを含む12品をブランドサイトに追加。
“ラク・速っ・うま！”な「鮮度みそ」レシピがさらに充実！

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、“バズレシピ”でおなじみの料理研究家リュウジさんに、鮮度ボトル入り液状みそ「鮮度みそ」シリーズを使用した「とろける味噌漬けサーモン丼」、「とろける無水鶏味噌鍋」のレシピを開発いただきました。

「鮮度みそ」の特長、リュウジさん開発レシピについては、男性向け料理・家事メディア「オリーブオイルをひとまわし」(<https://www.olive-hitomawashi.com/column/2021/01/pr-marusanai-1.html>)にてご紹介いただいております。

あわせて、自社ホームページ内「鮮度みそ」ブランドサイト(<https://www.marusanai.co.jp/torokeru-miso/>)にも、リュウジさん考案の2品に「オリーブオイルをひとまわし」公式アンバサダー組織「オリひと倶楽部」所属インフルエンサー考案のレシピを加えた計12品のレシピを2020年11月2日(月)14時より追加いたします。お手軽メニューが多数ございますので、「鮮度みそ」を使った“ラク・速っ・うま！”なおうちごはんにぜひトライしてみてください。



■リュウジさん考案レシピのご紹介

「鮮度みそ」シリーズは、みそ業界初の鮮度ボトルを採用した液状みそです。開封後90日常温で鮮度を保ち、片手で使える“新しいみそ”として2017年に発売し、累計出荷は400万本を突破いたしました。リュウジさんからも「みそを溶かすのは大変なので、液状化した『鮮度みそ』は、とても使いやすく便利。」とご好評いただいております。今回、リュウジさんには「鮮度みそ」を使ってバズレシピを開発いただきました。

●リュウジさん考案レシピ①「とろける味噌漬けサーモン丼」



<このレシピについてリュウジさんからのコメント>

- ・みそと言えば加熱して溶かして食べるイメージがあるが、このみそを使ったレシピは、生でもおいしく食べることができる。
- ・丼として食べるだけでなく、だしをかけてお茶漬けにするのもおすすめ。ぜひ試してほしい。

●リュウジさん考案レシピ②「とろける無水鶏味噌鍋」

<このレシピについてリュウジさんからのコメント>

- ・水を一滴も使わずに仕上げるのがポイント。
- ・みその風味とコクが「おまえ何年熟成してたの…」
ってくらい高まります。
- ・お好みでごま油を入れるのがおすすめです。
- ・最後に中華麺でシメるのがおすすめです。



■「オリひと倶楽部」所属インフルエンサー考案レシピのご紹介

「オリひと倶楽部」所属の食に特化したインフルエンサー10名が、「鮮度みそ」を使った簡単レシピを作成。主菜、副菜、スープ、ごはんもの、麺類…まさかのスイーツまで！！バラエティーに富んだレシピが満載です。



■リュウジさんについて

バズレシピで人気の料理研究家。SNSの総フォロワー数は約370万人※を超え、「世界一受けたい授業」や「ヒルナンデス」など複数テレビ番組にも出演。第7回レシピ本大賞を受賞するなど、人気の料理本はこれまでに累計75万部を突破。

※2020年10月時点(Twitter162万人・Instagram83万人・Youtube125万人)



■「オリーブオイルをひとまわし」について

「オリーブオイルをひとまわし」は、月間600万人が利用する国内最大級の男性向け料理・家事メディアです。“知識で広がる男の暮らし”をコンセプトに、料理や家事など暮らしに役立つ情報をお届けしています。



公式サイト URL: <https://www.olive-hitomawashi.com/>

■開封後 90 日常温保存OK！“鮮度みそ”シリーズ商品概要

開封後90日間
常温保存
OK!

「力・速・うま」
大正解！
調味料
鮮度みそ

“鮮度みそ”シリーズは、「お料理をもっとおいしく！もっと便利に！」、そんな声におこたえするため 2017 年に誕生いたしました。豊富なラインナップで、お料理・シーンに合わせてお選びいただけます。常備調味料の新常識“鮮度みそ”がおいしい料理へ導きます。

ブランドサイト URL: <https://www.marusanai.co.jp/torokeru-miso/>



■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まいります。

【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: 河合 美琴 TEL: 03-5333-7200 MAIL: marusanai_pr@marusanai.co.jp