

プレスリリース
報道関係者各位

自然の恵みから、おいしさと健康を。

marusan

2019年7月17日(水)

美味しいと便利を両立 「鮮度みそシリーズ」リニューアル発売！ 「香りつづくとろける味噌」は「だし香るとろける味噌」へ

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」を2019年9月にリニューアル発売いたします。



■リニューアル内容

【あわせのリニューアル】

美味しさアップ:

本枯れかつお節、宗田かつお節、かつお荒節の3種類のかつお節で旨味をより感じる味わいに仕上げました。また、甘さ控えめにすることで、みそとだしの旨味がさらに引き立つ味になりました。

出しやすさアップ:

お客様の声にお応えして、みその出しやすさを改善しました。

対象商品:だし香るとろける味噌 あわせ

【商品名リニューアル】

「香りつづくとろける味噌」から「だし香るとろける味噌」へリニューアル。

美味しさをイメージさせる「とろける味噌」は残しつつ、より美味しい理由が分かりやすい「だし香る」へ変更しました。

対象商品:だし香るとろける味噌 あわせ・減塩あわせ・赤だし・あごだし

【残量確認窓追加】

お客様の声にお応えして、裏面に残量確認窓ができました。

裏面の一部を透明にし、中身を確認できる仕様に改良しました。

対象商品:鮮度みそシリーズ全品

【デザインリニューアル】

「とろける味噌」を大きく表示し、みその種類も店頭でもはっきりと見えるデザインにリニューアルしました。

対象商品：鮮度みそシリーズ全品

■商品情報

発売開始日：2019年9月発売

発売地域：全国

①商品名：だし香るとろける味噌 あわせ

希望小売価格：410g:350円(税抜)／205g:250円(税抜)

②商品名：だし香るとろける味噌 減塩あわせ

希望小売価格：410g:350円(税抜)

③商品名：だし香るとろける味噌 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)

④商品名：だし香るとろける味噌 国産原料100%みそ使用あごだし

希望小売価格：410g:400円(税抜)

⑤商品名：鮮度のこうじみそ

希望小売価格：410g:350円(税抜)

⑥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)

■「鮮度みそ」シリーズ

「鮮度みそ」シリーズは、2017年9月に発売、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250万本を突破しました。

■プロモーション情報

鮮度みそ×「DELISH KITCHEN」

鮮度みそを使用したレシピ動画をデリッシュキッチンアプリと各種SNSで配信します。

■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：<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。

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

プレスリリース
報道関係者各位

自然の恵みから、おいしさと健康を。
marusan

2019年7月17日(水)

“赤みそ”需要拡大に応えて 「国産無添加 中京赤みそ」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、赤みそブームによって広がる需要に対応するため、国産原料を使用した無添加タイプの赤みそ「国産無添加 中京赤みそ」を2019年9月1日(日)に発売いたします。



国産原料を使用し、健康イメージで需要の拡大を見せる“赤みそ”を地域名称の「中京」と合わせた、分かりやすいネーミングの無添加みそです。だしを加えていないため、ご自宅にあるみそと合わせてオリジナルの“あわせみそ”や、お料理のコク出しなど様々な用途にご利用いただけます。

■商品特長

国産大豆・国産米使用。着色料・化学調味料不使用。パッケージは、金の“シャチホコ”でお馴染みの名古屋をモチーフとした「金」を使用した上品なデザインです。

■商品情報

商 品 名: 国産無添加 中京赤みそ

希望小売価格: 430円(税抜)

発 売 地 域: 全国

発 売 開 始 日: 2019年9月1日(日)

内 容 量: 500g

■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

U R L: <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。
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

プレスリリース
報道関係者各位

自然の恵みから、おいしさと健康を。

marusan

2019年7月17日(水)

国産の銘柄指定原料を使用した「匠」ブランドから 「匠 信州白仕込」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、販売好調の「匠」500gの淡色タイプ「匠 信州白仕込」を2019年9月1日(日)に発売いたします。



■商品特長

大粒種の国産大豆リュウホウと旨みの強い国産米コシヒカリを使用し、自然豊かな信州筑北村の玉井味噌で醸した淡色タイプの無添加生みそです。

■「匠」シリーズの“こだわり”

みそ造りに最適な、気温の寒暖差が大きく、自然豊かな信州筑北村に蔵を構える玉井味噌で、原料の選別から商品の出荷に至るまで、熟練の技巧者によって丹精に仕込まれた無添加生みそです。

大豆は大粒種で煮豆に適しているとされる「リュウホウ」を、米には旨みの強い「コシヒカリ」を使用しています。どちらも比較的安定して収穫できる品種のため、年間を通して安定したおいしさをお届けいたします。

職人技で造られたこだわりみそをこだわりの“文字”で力強く表現し、上品なパッケージに仕上げました。

■商品情報

①商 品 名: 匠 信州白仕込

希望小売価格: 530円(税抜)

発 売 地 域: 全国

発 売 開 始 日: 2019年9月1日(日)

内 容 量: 500g

■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

U R L: <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。
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

プレスリリース
報道関係者各位

自然の恵みから、おいしさと健康を。

marusan

2019年7月17日(水)

自然の恵みを麹のちからで醸した自然な旨み 「無添加」みそシリーズリニューアル発売

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、「無添加」みそシリーズ「無添加あわせ」「無添加こうじ」「無添加田舎」「無添加赤だし」を2019年10月にリニューアル発売いたします。



4商品ともパッケージをリニューアル

■「無添加」みそシリーズ

だしや酒精を加えず、殺菌処理もしていない「無添加」みそです。

化学調味料不使用、着色料不使用、酒精不使用、非加熱(赤だしのみ加熱)です。

1ヶ月で使い切るのにちょうど良い650gサイズです。

各家庭の嗜好にマッチする4タイプ(あわせ、こうじ、田舎、赤だし)を揃えた、“わが家にちょうどいい”おみそです。

■商品特長

無添加あわせ

大豆、米、大麦、食塩からつくられたあわせみそです。米麹・豆麹・麦麹の3種の麹を使用したあわせみそと米みその“2段階あわせみそ”です。

無添加こうじ

大豆、米、食塩からつくられた、芳醇な味わいのこうじみそです。こうじ歩合は 8.7 歩で、さわやかな甘みをお楽しみいただけます。

無添加田舎みそ

大豆、米、食塩からつくられた、色目が濃いタイプの米みそです。こうじ歩合は 7.5 歩で、昔ながらのおみその風味を楽しんでいただける設計です。

無添加赤だし

大豆、米、食塩からつくられた、コクと深みのある赤だしみそです。米みそを加えることで、豆みそのクセ、渋みを抑えて、飲みやすくマイルドな風味に仕上げています。

■商品情報

発 売 開 始 日：2019 年 10 月予定

発 売 地 域：全国

内 容 量：650g

①商品名：無添加あわせ、希望小売価格：310 円(税抜)

②商品名：無添加こうじ、希望小売価格：284 円(税抜)

③商品名：無添加田舎、希望小売価格：284 円(税抜)

④商品名：無添加赤だし、希望小売価格：310 円(税抜)

■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

U R L：<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。
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