

しびれる辛さ！本格“麻辣鍋”をご家庭で 「白麻辣鍋スープ」「赤麻辣鍋スープ」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、「白麻辣鍋スープ」ならびに「赤麻辣鍋スープ」(各 720g)を、2019年8月21日(水)に発売いたします。



■市場背景

2018年頃からメディアにて、山椒や花椒を効かせた本格的なしびれる辛さのグルメが注目されています。コンビニエンスストアや外食、食品メーカー各社から花椒や麻辣に関する商品が続々と登場し、大変話題となっています。

■商品特長

麻辣鍋シリーズ

“麻辣”とは、花椒で舌がしびれるような感覚の“麻”と、唐辛子で舌がヒリヒリするような感覚の“辣”の2つの辛さのことです。

今、トレンドの麻辣鍋をご家庭で楽しんでいただける2品となっています。

白麻辣鍋スープ

青花椒油の華やかな香り・唐辛子の辛さ・山椒のシビれが楽しめる麻辣仕立て。

鶏・牛のうまみを効かせたスープとの組み合わせは絶妙で、まろやかな味わいです。

※青花椒油…華やかな香りとシャープなしびれが特長。



赤麻辣鍋スープ

唐辛子・クミン・五香粉などの香辛料と、青花椒油のシビれが効いた麻辣仕立て。

牛のうまみを効かせたスープと隠し味の豆みそによるコクも楽しめる味わいです。



■商品情報

商 品 名：白麻辣鍋スープ
赤麻辣鍋スープ

発 売 開 始 日：2019年8月21日(水)

希 望 小 売 価 格：298円(税抜)

発 売 地 域：全国

内 容 量：720g

なお、同商品の初年度販売数は、それぞれ8万袋を目標としております。

■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

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

業界初、最大容量の1kgの鍋スープ どかつ鍋「寄せちゃんこ鍋スープ」「キムチ鍋スープ」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、1袋で具材も美味しくたっぷり楽しめる「どかつ鍋」シリーズ「寄せちゃんこ鍋スープ」ならびに「キムチ鍋スープ」(各1000g)を、2019年8月21日(水)に発売いたします。



■商品特長

「どかつ鍋」シリーズ

「1袋では足りないけれど2袋では多すぎる…」そんな鍋スープへの要望に向き合った、業界初、最大容量1kgの鍋スープです。

「具材も美味しく最後までガッツリ楽しみたい」という食べ盛りのお子様を持つご家庭から、鍋パーティーを楽しむ学生の方にも満足いただけます。

どかつ鍋 寄せちゃんこ鍋スープ

名古屋コーチンのコクに、鰹節と日高昆布の旨みを合わせた上品な味わいです。

どかつ鍋 キムチ鍋スープ

魚介系エキスの旨みに、本場韓国産コチュジャン・キムチエキスを合わせたコク深い辛みのある味わいです。

■こんな方へおすすめです

- ①食べ盛りのお子様をボリューム満点の鍋で満足させたい。
- ②最後までしっかりスープを味わいたい。
- ③お肉のスープが足りなくなる。

■商品情報

商 品 名：どかつ鍋 寄せちゃんこ鍋スープ
どかつ鍋 キムチ鍋スープ

発 売 開 始 日：2019 年 8 月 21 日(水)

希 望 小 売 価 格：298 円(税抜)

発 売 地 域：全国

内 容 量：1000g

なお、同商品の初年度販売数は、それぞれ 12 万袋を目標としております。

■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

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