

＜開封後も90日間常温でおいしさ保つ「鮮度みそ」シリーズ＞  
「だし香るとろける味噌八丁味噌使用赤だし 410g」  
新パッケージで3月1日より発売開始！  
～改良した新キャップでみそが出しやすくなり、ますます便利に～

マルサンアイ株式会社(本社:愛知県岡崎市 代表取締役:渡辺邦康)は、累計出荷本数 400 万本突破の「鮮度みそ」シリーズの「だし香るとろける味噌八丁味噌使用赤だし 410g」をパッケージリニューアルし、2021年3月1日(月)より発売いたします。

開封後90日間  
常温保存  
OK!



「鮮度みそ」シリーズは、みそ業界初の二重構造鮮度ボトルを採用し、おいしさをキープしたまま、開封後も90日間常温で保存が可能な液状みそとしてご好評いただいております。3月1日(月)よりパッケージリニューアルして発売する同シリーズ「だし香るとろける味噌八丁味噌使用赤だし 410g」は、商品シリーズとしての一体感を残しつつ、“赤だし”の文字を大きく正面に配置し、赤基調のデザインに変更することで“赤だし”であることが一目でわかるようにいたしました。パッケージリニューアルに際し、みそを出しやすく改良した新キャップも搭載し、ますます使いやすく進化いたしました。

＜リニューアルのポイント＞

- ①“赤だし”の文字を大きくレイアウトし、赤色ベースのデザインにすることで、「鮮度みそ」としてのシリーズ感を残しつつも“赤だし”であることが店頭ですぐにわかるようにいたしました。
- ②改良した新キャップを搭載することで、今までよりもみそを簡単に出せるようになりました。また、硬くて溶かしにくい八丁味噌でも、液状なのでスッと簡単に溶けます。

## ■「だし香るとろける味噌八丁味噌使用赤だし 410g」商品情報

豆みその本場、愛知県岡崎市で仕込んだ八丁味噌を 100%使用した、鮮度ボトル入りの液状赤だしみそです。みそとだしのバランスにこだわり、八丁味噌独特のコクと旨みを生かしながらも、誰にでも飲みやすい味に仕上げました。

希望小売価格：350円(税抜)

発売開始日：2021年3月1日(月)

発売地域：全国

賞味期間：365日

内容量：410g

商品情報 URL: <https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-34035/>



## ■「鮮度みそ」ブランドサイトのご案内



マルサンアイ公式ホームページ内「鮮度みそ」ブランドサイトでは、「バズレシピ」でおなじみリュウジさん考案レシピなど、“ラク・速っ・うま!”なメニューを多数ご紹介しております。ぜひお試しください。  
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。

2020年9月期の売上は、294億円。

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