

2023年1月25日(水)

<減塩 25%<sup>※1</sup>でもしっかりおいしい！>  
管理栄養士 97%推奨<sup>※2</sup>の“鮮度みそ”  
「だし香る鮮度みそ PREMIUM 減塩あま麴 410g」  
2023年3月1日(水)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:塚 信好)は、鮮度ボトル採用のだし入り液状みそ「だし香る鮮度みそ PREMIUM 減塩あま麴 410g」を2023年3月1日(水)より発売いたします。



※1 当社商品「鮮度のこうじみそ」と比較して、塩分を25%カットしています。

※2 「おいしく健康的な料理を作りたい方に『だし香る鮮度みそ PREMIUM 減塩あま麴』を紹介したいですか」という質問に対し、全国医療機関308施設/管理栄養士各1名の97%が「はい」と回答。

#### ■「だし香る鮮度みそ PREMIUM 減塩あま麴 410g」商品情報

管理栄養士の97%が推奨。当社商品「鮮度のこうじみそ」と比較して塩分を25%カットし、おいしさ×健康×便利を叶える減塩タイプの液状みそです。国産原料の米みそ、国産米使用の甘酒を使用し、みそと甘酒の複雑な「甘み」「旨み」「コク」で減塩ながらも満足感があり、バランスの良い味わいに仕上げました。「米みそ」と「米麴甘酒」は米を原料とする発酵食品であり、味の相性は抜群。健康的なイメージがあるみそと、近年発酵食品として再注目される甘酒を合わせることで、より健康感をアップさせました。空気に触れにくい「鮮度ボトル」を採用しているため、開封後も90日間常温でおいしさをキープできます。

希望小売価格：400円(税抜)

発売開始日：2023年3月1日(水)

発売地域：全国

賞味期間：270日

内容量：410ml

商品情報 URL：<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-34053/>

## ■開封後 90 日常温保存OK！“鮮度みそ”シリーズ商品概要

“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 年に誕生した鮮度ボトル採用のだし入りの液状みそです。開封後も 90 日間常温でおいしさをキープできるので、いつでもどこでも、お湯を注ぐだけでできたてのおみそ汁をお楽しみいただけます。生でも液体でもない“液状みそ”だから、1 滴ずつ量を調節できてサッと溶けるので、おみそ汁以外のお料理にも大変便利にお使いいただけます。

【ブランドサイト URL】 <https://www.marusanai.co.jp/brand/sendomiso/>



## ■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 堺 信好

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。

2022 年 9 月期の売上は、306 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：河合 美琴 TEL:03-5333-7200 MAIL:marusanai\_pr@marusanai.co.jp