

2023年2月16日

“减盐不减味 健康好滋味！”

97%的营养师推荐的“鲜度味噌”——

鲜度味噌 淡盐甘酒米曲 410g

2023年3月1日 全新上市

丸三爱株式会社的总部设立于日本爱知县冈崎市，代表取缔役社长为堺信好先生。本公司将于2023年3月1日推出全新产品“鲜度味噌 淡盐甘酒米曲 410g”，该味噌产品采用鲜度瓶灌装，是一款液体味噌产品。



- ※1 对比本公司的另一款液体味噌产品——“鲜度味噌米曲味噌410g”，该产品盐分减少了25%。
- ※2 丸三爱曾对全日本共计308个来自不同医疗设施的营养管理师进行了调查，在问及“是否愿意将鲜度味噌淡盐甘酒米曲推荐给想烹饪健康美味料理的人？”时，97%的调查对象回答了“愿意”。

■「鲜度味噌 淡盐甘酒米曲 410g」产品特点

97%的营养管理师都推荐的淡盐版液体味噌产品※，比“鲜度味噌米曲味噌”减少了25%的盐分，实现了美味、健康和方便性的三合一。原料米味噌和甘酒均使用日本原产大米制造，这两大发酵食品的融合，产生了一种甜·鲜·香俱全的富有层次感的滋味，即使减少了盐分仍会觉得口感丰富。米味噌和米曲甘酒都是以大米为原料的发酵食品，味噌一直被视作健康食品，近年来甘酒也逐渐再次走入大众视野，两者的结合既美味又健康。包装采用了可以很大程度上避免与空气接触的“鲜度瓶”，因此即便是开封之后，仍可以常温保存90天，期间风味保持不变。

发售日：2023年3月1日

保质期：270日

含量：410ml

产品信息：<https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-34053-2/>

■开封后仍可以常温保存90天! 鲜度味噌系列产品介绍

“想做更好吃的菜, 想让做饭变得更简单!” 我们听到了这样的需求, 于是在2017年, 装在鲜度瓶里的调味液体味噌——鲜度味噌系列诞生了。开封后仍然可以常温保存90天, 无论何时何地, 注入热水即可得到一杯温暖的味噌汤。液体味噌既不是生味噌, 也不是纯液体, 因此调节用量会更容易, 只需要轻轻一挤。味噌也无需过多搅拌, 瞬间即可融入水中, 用在味噌汤以外的烹饪中也是十分简单方便。

【鲜度味噌品牌主页】<https://www.marusanai.co.jp/brand/sendomiso/>



■丸三愛株式会社

公司地址: 〒444-2193 爱知县岡崎市仁木町字荒下 1 番地

法人代表: 代表取締役社长 堺信好

注册资金: 8 亿65 百万日元

成立年月: 1952 年 3 月

U R L : <https://www.marusanai.co.jp/ch/>

业务内容: 本公司制造并销售以大豆为原材料的豆类加工食品(如味噌、豆乳)、应用无菌灌装技术生产的各类饮料、以及其他类食品。2021至2022年度, 本公司的销售额高达306 亿日元。我们秉承“致力于积极健康生活”的企业理念, 以大豆为本制造及销售各类食品, 未来将会持续探究如何更好地链接产品与消费者的需求, 使更多的消费者能够体会到豆制品的独特魅力。