

## “堪比出自寿司师傅之手 正宗美味的速食味噌汤”

### 板前匠心 绿藻/蛤蜊豆味噌汤

### 板前匠心 绿藻/蛤蜊味噌汤

### 板前匠心 经典豆味噌汤/经典味噌汤 5袋装 发售

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日推出全新冻干速食味噌系列产品：板前匠心 绿藻/蛤蜊豆味噌汤、板前匠心 绿藻/蛤蜊味噌汤、板前匠心 经典豆味噌汤/经典味噌汤 5袋装。

该系列采用只冷冻干燥味噌汤汁的制造方法，实现了味噌汤汁和出汁（高汤）、菜料的物理分离状态，使各自的风味均未被破坏，实现了原汁原味。

板前匠心 绿藻豆味噌汤	板前匠心 蛤蜊豆味噌汤	板前匠心 经典豆味噌汤 5袋装	板前匠心 绿藻味噌汤	板前匠心 蛤蜊味噌汤	板前匠心 经典味噌汤 5袋装
					
100%八丁味噌原料，采用真空冷冻干燥技术制造的冻干型绿藻味噌汤。添加产自日本伊势湾的绿藻和烤海苔，海味十足。	100%八丁味噌原料，采用真空冷冻干燥技术制造的冻干型蛤蜊味噌汤。小小的一颗中，浓缩着蛤蜊大大的鲜美，带来味觉的极致享受。	乐享双口味组合装味噌汤，内含绿藻味噌汤3袋和蛤蜊味噌汤2袋。100%八丁味噌原料，采用真空冷冻干燥技术制造的冻干型味噌汤。	100%信州味噌原料，采用真空冷冻干燥技术制造的冻干型绿藻味噌汤。添加产自日本伊势湾的绿藻和烤海苔，海味十足。	100%信州味噌原料，采用真空冷冻干燥技术制造的冻干型蛤蜊味噌汤。小小的一颗中，浓缩着蛤蜊大大的鲜美，带来味觉的极致享受。	乐享双口味组合装味噌汤，内含绿藻味噌汤3袋和蛤蜊味噌汤2袋。100%信州味噌原料，采用真空冷冻干燥技术制造的冻干型味噌汤。
<a href="https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18564-2/">https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18564-2/</a>	<a href="https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18568-2/">https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18568-2/</a>	<a href="https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18584-2/">https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18584-2/</a>	<a href="https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18566-2/">https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18566-2/</a>	<a href="https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18567-2/">https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18567-2/</a>	<a href="https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18585-2/">https://www.marusanai.co.jp/ch/lineup/detail-18585-2/</a>

发售日：2023年3月1日

保质期：365日

#### ■丸三爱株式会社

公司地址：〒444-2193 爱知县冈崎市仁木町字荒下1番地

法人代表：代表取缔役社长 堺信好

注册资金：8亿65百万日元

成立年月：1952年3月

URL：<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。