

2017年1月12日  
マルコメ株式会社

2017年春夏シーズン  
「料亭の味」  
シリーズ新商品



話題の「みそ玉」づくりを手軽に  
楽しめるシリコン製保存容器

## 料亭の味 みそ玉つくろ!!

2017年3月上旬より全国で新発売

だし入りみそでつくれば、もっと手軽に。アレンジレシピ付き

マルコメ株式会社(本社所在地:長野市安茂里883 代表取締役社長:青木時男)は、今年で発売から35周年を迎える「料亭の味」ブランドの新商品として、ご家庭でカンタンに「みそ玉」づくりを楽しめる『料亭の味 みそ玉つくろ!!』を、3月上旬より全国で新発売します。

### 商品化の背景 / だし入りみそで、みそ玉づくりを気軽に楽しんでもらえたら

お椀一杯分のみそ、だし、具材をラップ等に包む「みそ玉」は、お湯を注ぐだけでみそ汁をつることができる自家製インスタントみそ汁です。持ち運びにも便利で、最近はレシピサイトをはじめ注目度が上がっています。だし入りみそなら、お好みの具材を加えるだけでカンタンにつくることができます。当社の主力ブランド「料亭の味」は発売から今年で35周年を迎える日本で最初の、だし入りみそです。お腹を満たすだけではない、みそ汁がもつあたたかさを、より多くの方に知っていただきたい。そんな思いから、「みそ玉」づくりを手軽に楽しめる『料亭の味 みそ玉つくろ!!』を商品化しました。

## 料亭の味



商品イメージ

## 料亭の味 みそ玉つくろ!!

重量:83g

価格:オープン

形態:袋

発売日:2017年3月上旬

発売地区:全国

話題の「みそ玉」がカンタンにつくることができる専用の保存容器。だし入りみそに好みの具材を加えて冷凍庫で保存。味噌は冷凍庫でも凍らないため、シリコン製保存容器は出し入れがカンタン。欲しい時にお椀へ取り出し、一杯分のお湯を注いで使用。オリジナルのアレンジレシピ付き。

## 『料亭の味 みそ玉つくろ!!』使用例

### ■忙しい時に



みそ玉があれば、お椀にお湯を注ぐだけでみそ汁が完成

### ■好みに合わせて



味噌や具の量はお好みでアレンジ

### ■取り出しやすい



容器がシリコン製のため、冷凍庫に保存したみそ玉の取り出しがカンタン

報道関係者様  
からの  
お問合せ先

マルコメ株式会社 広報部PR課  
担当：須田、尾田  
[お問い合わせフォーム](#)

お客様  
からの  
お問合せ先

マルコメお客様相談室  
0120-85-5420  
月～金 9:00～17:00  
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)