

2017年1月12日  
マルコメ株式会社

無添加生みそ売上No. 1※の  
『丸の内タニタ食堂の減塩みそ』を使った新メニュー

タニタ食堂® 監修

鮭のみそ漬け焼き定食 豚のみそ漬け焼き定食

2017年春夏シーズン  
「タニタ食堂®監修」  
シリーズ新商品



2017年3月上旬より全国で新発売

主菜用と副菜用のたれがセットになった、簡単・便利なバランス定食シリーズ

※：インテージSRI調べ(2015年1月～2016年12月)

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、株式会社タニタ(本社所在地:東京都板橋区前野町1-14-2 代表取締役社長:谷田千里)と、「タニタ食堂®監修」シリーズの新商品として『タニタ食堂®監修 鮭のみそ漬け焼き定食』『同 豚のみそ漬け焼き定食』を3月上旬より全国で新発売します。

## 商品化の背景 / 健康志向の高い方へ、手軽に美味しく一汁三菜

1食あたりのエネルギーが500kcal前後、野菜をたっぷり使って塩分は3g以下。そのヘルシーでバランスのとれたメニューが評判となり、2012年のオープンから全国展開されているタニタ食堂。マルコメとのコラボレーションは、2013年3月の即席みそ汁3品の商品化からはじまりました。両社は2014年3月に『丸の内タニタ食堂の減塩みそ』を共同開発。実際にタニタ食堂でも使われている同商品は、無添加の生みそで売上No. 1となっています。また、インスタントみそ汁やバランス定食シリーズなど新たな商品群を発売したことで、カロリーや塩分を気にされている方から高く評価されました。

今回、新メニュー2品を追加するバランス定食シリーズは、タニタ食堂の定食がご家庭でも手軽にできる惣菜の素です。主菜・副菜を作ることができる2種類のたれと、副々菜用のおすすめレシピカードからヘルシーな一汁三菜を簡単に作ることができます。ご自宅でバランスの良い食事を取りたい時はもちろん、献立が決まらない、思い浮かばない時にもおすすめです。新メニューとして人気の定番メニューから鮭のみそ漬け焼き定食と豚ロースのみそ漬け焼き定食を商品化しました。



商品イメージ

## タニタ食堂®監修 鮭のみそ漬け焼き定食

内容量: 2人前×2種(主菜・副菜)	価格: オープン
形態: 袋	発売日: 2017年3月上旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

無添加生みそ売上No.1の『丸の内タニタ食堂の減塩みそ』を使用。みそが素材の味を引き出し、鮭はふっくらとした焼き上がりに。副菜は別添のからし酢みそで小松菜ともやし、長ねぎをあえるだけ。副々菜のレシピカード付。



商品イメージ

## タニタ食堂®監修 豚のみそ漬け焼き定食

内容量: 2人前×2種(主菜・副菜)	価格: オープン
形態: 袋	発売日: 2017年3月上旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

無添加生みそ売上No.1の『丸の内タニタ食堂の減塩みそ』を使用。みそが素材の味を引き出し、豚はやわらかな焼き上がりに。副菜は別添のしょうゆ糎でトマトとキャベツ、にんじんをあえるだけ。副々菜のレシピカード付。

報道関係者様  
からの  
お問合せ先

マルコム株式会社 広報部 PR課  
担当: 須田、尾田  
TEL: 03-6892-0070  
FAX: 03-5285-3209

お客様  
からの  
お問合せ先

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