

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

※: インターエイジ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)