

2017年7月10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 鯖のみそ煮定食

2017年秋冬シーズン
「タニタ食堂®監修」
シリーズ新商品



2017年8月下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)とコラボレーションした“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 鯖のみそ煮定食』を8月下旬より全国で新発売します。

商品化の背景/ ヘルシー志向の方へ、タニタ食堂®とのコラボレーション

1食あたりのエネルギーが500kcal前後で、野菜をたっぷり使って塩分は3g以下。厳しい基準をクリアした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に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品の商品化から始まりました。2014年3月には「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。

※インテージSRI調べ(2015年1月～2016年12月)

タニタ食堂®監修 バランス定食シリーズとは

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作れる惣菜の素です。主菜・副菜用の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。自宅でバランスの良い食事をと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。

今回はタニタ食堂®で人気のある定番メニューから、鯖のみそ煮定食を商品化しました。本商品に使用されている「丸の内タニタ食堂の減塩みそ」は、当社標準品のみそと比較して、100gあたりの塩分を20%カットしていますが、通常よりも糀の割合が高い20割糀(大豆と糀の割合が10:20)を使って甘みとコクのある味に仕上げています。



商品イメージ

タニタ食堂®監修 鯖のみそ煮定食

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8月下旬

賞味期限:6ヶ月 発売地区:全国

無添加生みそとして売上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、鯖がふつくと仕上がる。大根、長ねぎと一緒に煮込むことで、野菜も加わったヘルシーなみそ煮に。副菜は別添のしょうゆ糀でほうれん草をあえるだけ。副々菜のレシピカード付。

※インテージSRI調べ(2015年1月～2016年12月)

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
コミュニケーションデザイン部
広報宣伝課 須田、松井、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)

商品画像データは、マルコメオフィシャルサイト>企業情報>プレスリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。