

2018年1月11日
マルコメ株式会社

料亭の味
人気の調理みそ
3品をリニューアル

料亭の味から、人気の調理みそ 「もろきゅう」「キャベツみそ」 「からし酢みそ」をリニューアル発売



2018年3月上旬より全国でリニューアル発売

食卓の「あと一品」を簡単にする、調理みそ3品をリニューアル

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、「料亭の味」ブランドから青果用の「料亭の味 もろきゅう」、「料亭の味 キャベツみそ」、鮮魚用の「料亭の味 からし酢みそ」を3月上旬より全国でリニューアル発売します。

家飲みにピッタリな、きゅうりとキャベツを専用みそでご提案

近年、「家飲み」が増加傾向にあるといわれています。ご自宅でもヘルシーで美味しいおつまみを手軽に楽しめる商品として、旬の時期はもちろん、通年で食せるきゅうりとキャベツに着目。「料亭の味 もろきゅう」、「料亭の味 キャベツみそ」としてリニューアルしました。シンプルで本格的な味わいは、野菜が不足しがちという方にもおすすめです。きゅうりとキャベツに合わせて開発された青果売場専用商品として、みそとのあわせ買いを訴求します。

魚介類にかけるだけで本格的な一品に

手軽な調理みそとして定番のからし酢みそ。「料亭の味 からし酢みそ」は鮮魚売場の専用商品です。ホタルイカやタコ、ワカメなどにかけるだけで本格的な味わいを楽しめます。西京風白みそにこだわりのだしとからしをきかせて芳醇なからし酢みそに仕立てました。化学調味料は使っていません。



料亭の味 もろきゅう

内容量:100g	価格:オープン
形態:スパウト付パウチ	発売日:2018年3月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

米みそに麦みそと豆みそをあわせ、もろみみそはきゅうりにも絡みやすい仕立てです。奥深い本格的な味わいを引き出すために、特選丸大豆の吟醸醤油と本みりんを加えました。化学調味料は使っていません。



料亭の味 キャベツみそ

内容量:100g	価格:オープン
形態:スパウト付パウチ	発売日:2018年3月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

信州米みそに豆板醤とにんにくをあわせ、野菜の甘みをぐっと引き立てる、ピリ辛みそに仕立てました。みその風味がキャベツの味を引き出し、後を引く旨みのある味わいを楽しめます。



料亭の味 からし酢みそ

内容量:100g	価格:オープン
形態:スパウト付パウチ	発売日:2018年3月上旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

ホタルイカやタコ、ワカメなど、旬の素材にかけるだけで本格的な味わいを楽しめる、からし酢みそです。西京風白みそにこだわりのだしとからしをきかせた芳醇な香りと風味を楽しめます。化学調味料は使っていません。

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。

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)