

2020年1月8日
マルコメ株式会社

人気具材のあおさを人気上昇中の赤だしでご提案



あおさの産地、伊勢志摩地方で愛されてきた赤だしで新登場

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「お徳用 料亭の味 赤だしあおさ」を3月上旬より全国で販売します。

人気のお徳用料亭の味あおさみそ汁に赤だしを追加

近年、みそ汁の具材として人気の高いあおさ。当社も、あおさを使用したみそ汁を定番の信州淡色系米みそで販売してきましたが、あおさの赤だし商品は市場に少ないというのが実情です。一方、赤だしの魅力がメディアで取り上げられるようになり、即席みそ汁の赤だし市場は2015年以降、毎年前年比を超えて※います。そこで今回は人気の定番具材あおさを、人気上昇中の赤だしで商品化しました。

※インテージSRI（2015年4月～2019年3月／調味みそ2）

あおさの生産地、伊勢志摩地方のあおさは赤だしが主流

即席みそ汁市場ではアイテムに乏しいあおさの赤だしですが、あおさの生産量で全国1位の三重県伊勢志摩地方では、あおさは赤だしが主流です。長年あおさの産地で愛されてきた味わいをお届けすることで、米みそを使った従来品「お徳用 料亭の味 あおさみそ汁」との組み合わせを新たな選択肢としてご提案します。



お徳用 料亭の味 赤だしあおさ

内容量：6食

価格：オープン

形態：袋

発売日：2020年3月上旬

賞味期限：6ヶ月

発売地区：全国

伊勢志摩地方のあおさを贅沢に使用。食べやすいカットサイズの豆腐を合わせ、風味豊かな味わいに仕上げました。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「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
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和、植田
TEL：03-5285-0122
FAX：03-5285-3209

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)