

2020年1月8日
マルコメ株式会社

ブームのぬかどこを米糶入りで商品化



捨て漬け野菜が不要で、すぐに本漬けが可能

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、「プラス糶」ブランドから、「プラス糶発酵ぬかどこ」を3月上旬より全国で販売します。

近年、女性を中心に人気を集めているぬか漬

日本古来の発酵食品、ぬか漬は近年インスタ映えや美容効果に期待する女性を中心にブームとなりました。ぬか漬に含まれる成分にはアンチエイジングや美肌、ダイエットや整腸作用があるとされ、オリジナルのぬか漬を始めの方が急増。おいしくてヘルシー、ファッション性も高いことから最近ではぬか漬女子のみならず、ぬか漬男子も増えています。

買ってすぐに本漬けできる便利さに、粒の米糶がもたらすほのかな甘みをプラス

「プラス糶 発酵ぬかどこ」は米糶入りで商品化しました。ぬか漬の栄養に加えて米糶の豊富な栄養をプラス。米糶のほのかな甘みで、ぬか漬初心者にも食べやすい味に仕上がります。ぬかどこに野菜の切れ端などを漬けて取り出す作業を繰り返して熟成させる下漬作業が不要、開封してすぐに野菜を漬けることができます。冷蔵庫の野菜室など場所を取らずに保管できるため、手軽にぬか漬生活を始められます。パッケージには野菜のイラストをやさしいタッチであしらい、女性が思わず手に取りたくなるデザインに仕上げました。



プラス糀 発酵ぬかどこ

内容量:1kg

価格:オープン

形態:袋

発売日:2020年3月上旬

賞味期限:12ヶ月

発売地区:全国

米糀がもたらすほのかな甘みの特徴のぬかどこです。下漬け不要、すぐに本漬けできるため、手軽にぬか漬け生活を楽しめます。

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)