

2021年1月6日  
マルコメ株式会社

## 特許製法※のフリーズドライ顆粒みそが チャック付き袋で新登場！

※かねさ株式会社独自のフリーズドライ製法 製法特許 4219253号

### 液みそに次ぐカテゴリーとしてご提案します。



マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)はフリーズドライの顆粒みそ「料亭の味 フリーズドライ粒みそ」を3月上旬より全国で販売します。

### 賦形剤を使わない特許製法で、みそ本来の本格的な味わいに

できたての生みそをそのままフリーズドライする特許製法を用いた顆粒みそ「料亭の味 フリーズドライ粒みそ」は、粒状に整える賦形剤を使わず、だし入りみそ100%です。余計なものを入れず、ギュッと凝縮した粒みそは、200gで生みそ400g分相当、みそ本来の本格的な味と香りを楽しめます。

### チャック付き袋で利便性がさらに向上

粒みそはサッと溶けて、みそ汁だけでなく他の料理にも使いやすいのが特徴です。これまで生みそを大さじ1杯使用していた料理に粒みそも大さじ1杯を使用するため、これまでのレシピもそのまま使えます。チャック付き袋でかさばらず、さらに利便性が向上しました。生みその新形態として、さまざまな料理にも便利です。パッケージ裏面には粒みそを使ったおすすめレシピを掲載しました。

### 商品概要



### 料亭の味 フリーズドライ粒みそ

内容量:200g	価格:オープン
形態:チャック付き袋	発売日:2021年3月上旬
賞味期間:12ヶ月	発売地区:全国

従来の粉末みそと異なり、みそ本来の風味を活かせる特許製法の顆粒みそです。常温保存が可能で吸湿しづらくダマになりません。みそ汁はもとより、さまざまな料理にも便利です。

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  
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)