

2021年7月14日
マルコメ株式会社

伸長が続く塩糎を使った、 肉料理専用の簡便調味料が新登場。



コロナ禍で人気が高まる「にんにく・しょうが」と「玉ねぎ」を商品化。

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、「プラス糎」ブランドから「プラス糎 にんにくしょうが生塩糎」「同、玉ねぎ生塩糎」を9月上旬より全国で販売します。

2種類のにんにくとしょうがの風味でパンチのきいたからあげに

長引くコロナ禍で家庭内食は簡便調味料のニーズが高まっています。「プラス糎 にんにくしょうが生塩糎」は、からあげなどの肉料理の下ごしらえに特化した生塩糎です。国産米100%の生塩糎が肉料理をジューシーに仕上げます。2020年は、にんにく調味料の市場規模が前年比136%※1に伸長、にんにくフレーバーの商品が話題になるなど、にんにくを使った料理がトレンドになっています。黒こしょうをアクセントに、これ1つでさまざまな料理の味つけが簡単に決まります。

※1 KSP-POS(2019年1-12月と2020年1-12月の比較)

玉ねぎと一緒に熟成した生塩糎が肉の旨みを引き出す万能調味料

2020年の家計調査で牛肉の購入数量は過去5か年平均比で112%※2を記録しました。コロナ禍に伴う外出自粛も相まってステーキや焼肉などの食卓登場頻度の高まりが予想されます。「プラス糎 玉ねぎ生塩糎」は玉ねぎと一緒に国産米100%の生塩糎を熟成。炒めた玉ねぎが生み出す甘みで塩角がとれた食べやすさと生の玉ねぎの香りを楽しめます。肉料理を手軽にワンランク上の味わいに仕上げる万能調味料です。

※2 総務省「家計調査」2020年における牛肉の家計消費の推移(全国1人あたり、過去5か年平均比)



プラス糀 にんにくしょうが生塩糀

内容量: 180g	価格: オープン
形態: スパウト付パウチ	発売日: 2021年9月上旬
賞味期間: 6か月	発売地区: 全国

素材の旨みを引き出す生塩糀に、にんにくとしょうがをあわせました。これ1つで鶏肉の唐揚げなどにピッタリな味付けが簡単に決まります。化学調味料は使っていません。



プラス糀 玉ねぎ生塩糀

内容量: 180g	価格: オープン
形態: スパウト付パウチ	発売日: 2021年9月上旬
賞味期間: 6か月	発売地区: 全国

玉ねぎと生塩糀を合わせた肉料理専用の万能調味料です。お肉を漬けて調理すれば発酵パワーでワンランク上の味わいに仕上がります。化学調味料は使っていません。

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

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)