

News Release

2022年1月5日 / マルコメ株式会社

人気の「ぬか漬け」「味噌漬け」を手軽に楽しめるチューブタイプが新登場。



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、「プラス糀 発酵ぬかどこチューブ」と「信州味噌漬の素チューブ」を3月上旬より全国で販売します。

ぬかどこブームでも話題になった「プラス糀 発酵ぬかどこ」

自宅で簡単に手づくりできる発酵食品「ぬか漬け」はファンも多く、捨て漬けが不要ですぐに本漬けできる「プラス糀 発酵ぬかどこ」は、ほのかな甘みが特長で、コロナ禍でも人気が続いています。今回のチューブタイプは、野菜に塗ってラップをするだけで美味しいぬか漬けに仕上がります。130gのコンパクトサイズで保管場所をとりません。かき混ぜや捨て漬けも不要で、トライアル層にも少量ニーズにも最適です。

根強いファンが多い「信州味噌漬の素」をチューブタイプに

「信州味噌漬の素」は、信州赤系の米みそを使った上品な甘味が特長の一夜漬け用みそです。今回、チューブタイプを商品化したことで使いたい量を調節できるため、野菜が少し余った時でもポリ袋で簡単に漬けることができます。130gのコンパクトサイズで保管場所をとらず、トライアル層にもおすすめです。



プラス糀 発酵ぬかどこチューブ

- 内容量：130g
- 形態：チューブ
- 賞味期間：12か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年3月上旬
- 発売地区：全国

「プラス糀 発酵ぬかどこ」のチューブタイプです。ほのかな糀の甘みが特長で野菜に塗ってラップをするだけでおいしいぬか漬けに仕上がります。130gのコンパクトサイズで保管場所をとりません。かき混ぜや捨て漬けも不要で、トライアル層にも少量ニースにも最適です。



信州味噌漬の素チューブ

- 内容量：130g
- 形態：チューブ
- 賞味期間：12か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年3月上旬
- 発売地区：全国

「信州味噌漬の素」のチューブタイプです。使いたい量を調節できて、野菜が少し余った時でもポリ袋で簡単に漬けることができるためトライアル層にもおすすめです。130gのコンパクトサイズで保管場所をとりません。信州赤系の米みそに上品な甘みを加えた一夜漬け用のみそで、程よい甘みがクセになる漬物に仕上がります。

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)