

News Release

2022年1月5日 / マルコメ株式会社

特許製法※で人気の顆粒みそ アソートパックに減塩タイプが新登場。

※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



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、料亭の味から特許製法の顆粒みそを使った「お徳用 フリーズドライ顆粒 減塩アソート」を3月上旬より全国で販売します。

減塩ニーズに応える顆粒みそのお徳用アソート

特許製法の顆粒みそは、生みそをそのまま素早くフリーズドライ加工。風味が変わることなく、みそ本来の味を閉じ込めています。ブロックタイプのみそ汁より加熱時間が短いため鮮度が良く、生みそのような味と香りを楽しめます。また、みそと具材を別々に加工することで、素材本来の美味しさや色合いを保ちます。今回の新商品は「お徳用 フリーズドライ顆粒 料亭の味アソート」と比較して塩分を25%カットしました。数種類のみそをブレンドすることで生まれる甘みと、だしの旨みで、減塩とは思えない味わいに仕上げました。具材は野菜3食、揚げなす3食、長ねぎ4食で、10食入りのアソートパックになります。

商品概要

お徳用 フリーズドライ顆粒 減塩アソート

- 内容量：10食
- 形態：袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年3月上旬
- 発売地区：全国

生みその風味や美味しさを閉じ込めた特許製法の顆粒みそを使った即席みそ汁。野菜、揚げなす、長ねぎ、3種のアソートタイプで10食入り。みそと具材が1パックに収まり、ゴミが少なく、外袋に紙包材を採用しました。手が汚れず、お湯が冷めにくい点も特長です。「お徳用 フリーズドライ顆粒 料亭の味アソート」と比較して塩分25%カット。数種類のみそをブレンドすることで生まれる甘みと、だしの旨みで減塩とは思えない味わいに仕上げました。

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)