

News Release

2023年7月11日 / マルコメ株式会社

人気の郷土料理、粕汁を手軽に楽しめるスパウトタイプで商品化



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、主に西日本で親しまれている郷土料理、粕汁を手軽に楽しめる「料亭の味 粕汁の素」を9月上旬より秋冬限定商品として全国で販売します。

秋冬シーズンで人気の高い郷土料理を全国に。

具材を煮込む粕汁は、主に西日本で親しまれている人気の郷土料理です。「料亭の味 粕汁の素」は酒粕を溶かす手間もなく、量の調節がしやすいスパウトタイプ。肉や魚に根菜類など、地域を問わず手に入れやすい食材で1杯から手軽につくれます。

みそにこだわった粕汁に。

「みそと酒粕の調和」と「だしの力強さ」にこだわりました。風味の違う2種類の信州みそ、旨みを重視した純米酒粕、風味の強い煮干だし。粕汁はもとより、豚汁や鍋物、うどんなどのアレンジレシピにもおすすめです。

商品概要



料亭の味 粕汁の素

- 内容量：200g
- 形態：スパウト付パウチ
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年9月上旬
- 発売地区：全国

人気の郷土料理、粕汁を手軽に味わえる粕汁の素。量の調整がしやすいスパウトタイプです。香りと旨み溢れる純米酒粕と2種類の信州みそが調和。力強い風味を感じられる煮干しだしで、みそ屋ならではの粕汁にこだわりました。

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

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

個人のお客様

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)

marukome