

# News Release

2023年7月11日 / マルコメ株式会社

## 魚料理の定番、西京焼き用みそを 塩糀入りでリニューアル。



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、鮮魚売場などで人気の「料亭の味 西京焼き用みそ」をリニューアル、9月上旬から全国で販売します。

### 塩糀を加えたことで魚の臭いを抑えて、しっとり柔らかな仕上がりに。

漬け焼きや塗り焼きで手軽に西京焼きを楽しめる「料亭の味 西京焼き用みそ」に塩糀を加えて、甘みその配合割合を見直しました。大豆の粒感にプラスして、お米の粒感を味わえます。従来品より魚の臭いを抑えられ、しっとり柔らかく深い味わいの西京焼きに仕上がります。

### 旬の魚を手軽に時短調理。

調理時間がかかることやレパートリーを増やしてほしいといったことを理由に、何かと敬遠されがちな魚料理を手軽に美味しく楽しめます。魚焼きグリルを汚さず、フライパンで旬の魚を簡単に調理できます。

#### 商品概要



#### 料亭の味 西京焼き用みそ

- 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

西京焼き用の甘みそは配合割合を見直して新たに塩糀を加えました。魚の臭いを抑えてしっとり柔らかく仕上がります。漬け込んでも、塗っても和えてもおいしく、旬の魚を手軽に調理できます。

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

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