

News Release

2023年7月11日 / マルコメ株式会社

まぶして5分、やわらかジューシー。
添加物を加えずに粉末化した
驚きの時短を実現する塩糍を新発売。



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、プラス糍ブランドの人気商品、塩糍を初めて粉末化した「プラス糍 塩糍パウダー」を9月上旬より全国で販売します。

万能調味料として定着した塩糍を便利なパウダータイプに。

料理レシピサービス「クックパッド」で、2018年～2022年に「塩糍」と同時に検索されたキーワードの1位は「鶏むね肉」※でした。近年、塩糍が肉の下味調味料として定着しています。そこで今回、より使いやすいパウダータイプを商品化しました。食塩の1/2程度にした微粉末で食材にまんべんなく振りかけることができ、口当たりも良い仕上がりになります。

※出典：クックパッド（株）たべみる

漬け時間を従来品「塩こうじ」の半分に短縮。

添加物を加えないヘルシーな万能調味料でありながら、食材にまぶして5分で下ごしらえが完了します。とんかつ用豚ロースを使用した試験では、従来品と比較して半分の漬け時間で旨みが向上、やわらかい仕上がりで肉の臭みを抑える結果を得ました。

商品概要



プラス糍 塩糍パウダー

- 内容量：100g
- 形態：チャック付袋
- 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

万能調味料の生塩糍を、さらに使いやすくしたパウダータイプです。従来品「塩こうじ」と比較して漬け時間は半分。お肉にまぶして5分で、やわらかジューシーな仕上がりに。万能調味料が倍速で料理の幅を広げます。

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