

News Release

2024年7月10日 / マルコメ株式会社

青函連絡船に端を発する青森のしょうがみそ。 かねさが、国産しょうがと香りにこだわり 2種類のパッケージで展開します。



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、東北地方を中心に親しまれている「かねさ 本場青森しょうがみそ」リニューアルします。同時にスパウトタイプの「かねさ 万能しょうがみそ」を新たにラインアップ。9月上旬より全国で販売します。

青森が誇るしょうがみそを全国へ

国産しょうがの香りと甘みにこだわりました。素材本来の味を楽しめるように、うま味調味料を使っていません。旨みと甘みを引き出す煮切り本みりんを使用。青森名物「しょうがみそおでん」のほか、さばの味噌煮やしょうが焼きなど、さまざまな料理にアレンジできる、万能しょうがみそです。新発売のスパウトタイプ「かねさ 万能しょうがみそ」と、小分けで便利な5袋入り「かねさ 本場青森しょうがみそ」は生姜感をアップしました。



かねさ 万能しょうがみそ

- 内容量：110g
- 形態：スパウト付きパウチ
- 賞味期間：8か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

国産しょうがの香りと甘みにこだわりました。うま味調味料を使わず、煮切り本みりんで素材本来の持ち味を引き出します。さばの味噌煮やしょうが焼きなど、さまざまな料理にアレンジできる万能しょうがみそ。



かねさ 本場青森しょうがみそ

- 内容量：5袋
- 形態：袋
- 賞味期間：8か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

国産しょうがの香りと甘みにこだわりました。うま味調味料を使わず、煮切り本みりんで素材本来の持ち味を引き出します。さばの味噌煮やしょうが焼きなど、さまざまな料理にアレンジできる万能しょうがみそ。従来品より生姜感をアップ、小分けで便利な5袋入りタイプです。

画像データは、マルコメ公式サイト>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、片山
[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)