

News Release

2025年1月8日 / マルコメ株式会社

人気の「プラス糀 生塩糀パウダー」に 味付けに便利な黒胡椒入りが新登場



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、2023年9月の発売と同時に人気商品となった「プラス糀 生塩糀パウダー」の新たなラインアップとして「プラス糀 生塩糀パウダー 黒胡椒ブレンド」を3月上旬より全国で販売します。

漬け時間を従来品「塩こうじ」の半分に短縮、食材にまぶして5分でやわらかく

万能調味料として定着した生塩糀を粉末化した「プラス糀 生塩糀パウダー」は食材にまぶして5分で下ごしらえが完了。とんかつ用豚コ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ることができました。食塩の1/2程度の微粉末でまんべんなく振りかけることができ、口当たりの良い仕上がりが好評です。

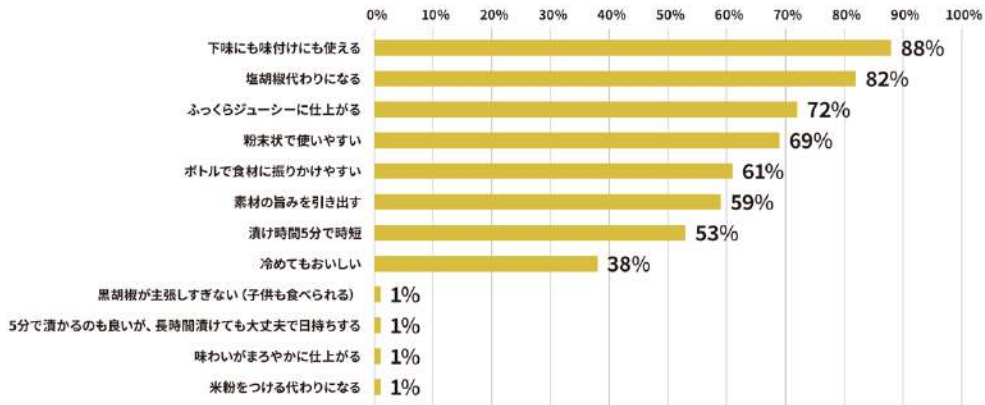
糀の良さを生かしながら、これひとつで塩胡椒の味付けが決まる新商品

「プラス糀 生塩糀パウダー 黒胡椒ブレンド」は、「プラス糀 生塩糀パウダー」に黒胡椒を加えることでスパイシーなアクセントを効かせた新商品。生塩糀が持つ特長を生かして、やわらかさや旨みを引き出しながら、塩胡椒という定番の味付けをすることができます。下ごしらえをはじめ、従来品の塩胡椒と同様に、これ一つで料理の味を決めることができます。唐揚げや、とんかつ、ムニエルなど、さまざまな料理に使えます。

テストモニターでは、塩胡椒がわりに下味にも味付けにも使える点が高評価

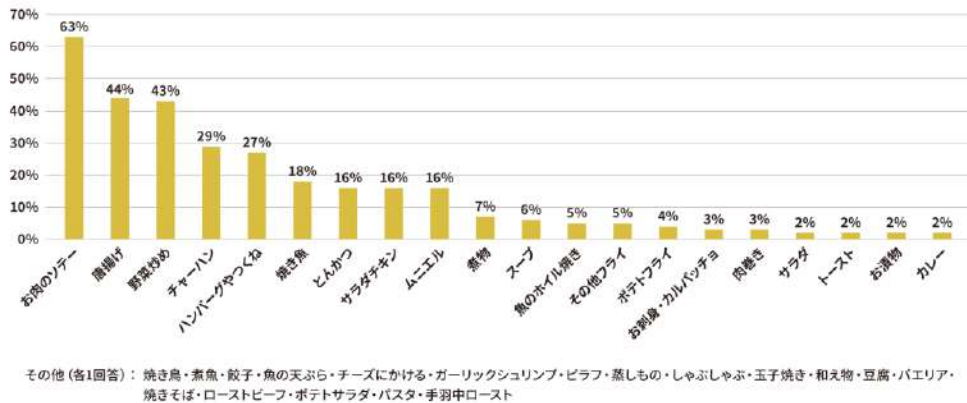
料理SNS「スナッパディッシュ」を運営するスナッパディッシュ株式会社（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田善）協力のもと、同アプリのユーザーを対象に発売前の「プラス糎 生塩糎パウダー 黒胡椒ブレンド」でテストモニターを実施しました。生塩糎パウダーはやわらかくなる、旨みの向上、健康的なイメージを期待されています。今回、黒胡椒がブレンドされることによって、これまで以上に「下味にも味付けにも使える」（88%）、「塩胡椒代わりになる」（82%）といった切り口での評価が多く見られました。

「生塩糎パウダー黒胡椒ブレンド」を使用して実感した評価ポイント



お肉のソテーや唐揚げのように「やわらかくなる、旨みがUPする」といった下味によって評価が高くなる料理から、野菜炒めやチャーハンといった味付けに使う料理まで、黒胡椒をブレンドすることでさまざまな料理シーンで使われていました。

「生塩糎パウダー黒胡椒ブレンド」をどのような料理に使いましたか？



「生塩糎パウダー黒胡椒ブレンド」に対するフリーアンサー（一部抜粋）

- ・ほのかに生塩糎の風味が香り、美味しかったのは今までの生塩糎パウダーと同じですが、今回は黒胡椒が思いのほか前面に出て、スパイシーでパンチが効いていました。
- ・やはりこの生塩糎は素晴らしい！！すぐ肉がジューシーで肉感半端ないのにやわらかく臭みも薄くなってる気がします。黒胡椒がうまく手助けしてくれてるのかも。
- ・ヒレ肉とエビにまぶして下味を付けてヒレカツとエビフライをマルコメさんのレシピを参考にして作りました！ソース無しでもとても美味しく揚がりました♪しっかりと味が付いて、塩糎初心者の私でもとてもちようど良いレシピでした。

[調査概要]

- 調査方法：Snapdish登録ユーザーの中から「生塩糎パウダー黒胡椒ブレンド」商品モニター150名を対象にメールとアプリ内通知で回答を募集
 - 調査期間：2024年11月22日～12月9日
 - 回答人数：138名
- ※回答割合は小数点以下を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合があります。



プラス麹 生塩麹パウダー 黒胡椒ブレンド

- 内容量：150g
- 形態：ボトル
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2025年3月上旬
- 発売地区：全国

「プラス麹 生塩麹パウダー」に黒胡椒をブレンドしました。5分まぶしておくだけで素材をやわらかく、旨みを引き出します。スパイシーな黒胡椒がアクセントになるため、下ごしらえはもちろん、これ一つで料理の味が決まります。唐揚げやムニエルなど、さまざまな料理に使えます。

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、松田
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)