News Release

2025年7月9日 / マルコメ株式会社

減塩みそで売上NO.1※の「タニタ食堂の減塩生みそ」になめらかなこしタイプが新登場

※出所：インテージSRI+（2024年4月～2025年3月）

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、減塩みそで売上No.1の「タニタ食堂の減塩生みそ」で初のこしタイプ「タニタ食堂の減塩生みそ　なめらか」を、9月上旬より全国で販売します。

古くからの発酵技術、追い糀の香りと2度漉しのなめらかな口当たり

2014年の発売以来「プラス糀　生みそ　糀美人」と共に無添加というカテゴリーを創出してきた「タニタ食堂の減塩生みそ」に初のラインアップとして、なめらかなこしタイプを商品化。量産品でありながら、手間暇をかけることにこだわりました。高級なこしみそと同様に2度漉しすることでなめらかな口当たりを実現。淡色辛みそ※と比較してナトリウムを20%カット。古くからの発酵技術、追い糀で酵母の発酵を最大限に活かしたみそ本来の芳醇な香りと旨みを味わえます。

※日本食品標準成分表2020年版（八訂）

商品概要

タニタ食堂の減塩生みそ　なめらか

- **内容量：650g**
- **形態：カップ**
- **賞味期間：12か月**
- **価格：オープン**
- **発売日：2025年9月上旬**
- **発売地区：全国**

タニタ食堂の減塩生みそに、2度漉ししたなめらかタイプをラインアップ。古くからの発酵技術、追い糀で酵母の力を最大限に活かした芳醇な香りと旨みを味わえます。

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、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）

marukome