

News Release

2026年1月6日 / マルコメ株式会社

タニタ食堂監修の 即席みそ汁シリーズに 初の顆粒みそタイプ



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、減塩みそ汁として人気を誇るタニタ食堂監修の即席みそ汁シリーズで初めて顆粒みそを使用した「お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 タニタ食堂監修」を3月上旬より全国で販売します。

かねさ顆粒みそ工場の稼働で、タニタ食堂監修の即席みそ汁も顆粒タイプに

かねさ株式会社（本社：青森県青森市）は昨年9月、伝統の津軽みそを生産する「梵珠工場」、独自製法の顆粒みそを生産する「パラミソ工場」に続く3番目の生産拠点として「かねさ顆粒みそ工場」を開業しました。同工場は従来の約2倍に相当する1億食の生産能力を備え、顆粒みその強力な増産体制が敷かれました。マルコメの顆粒みそはすべて、かねさの国内製造になっています。「お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 タニタ食堂監修」は「タニタ食堂の減塩生みそ」・かねさの米みそ・減塩米みそ、3種のみそをブレンドすることで、減塩みそでありながら深い甘みを楽しめます。かつおだしをしっかりときかせて、やさしく旨みのある味わいに仕上げました。具材は「揚げなすと小松菜」「白菜とごぼう」の2種類。インスタント具材にはなかった高品質な白菜で野菜本来の甘み、風味にこだわりました。

商品概要



お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 タニタ食堂監修

- 内容量：48g
- 形態：紙資材（袋）
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2026年3月上旬
- 発売地区：全国

当社の「お徳用 フリーズドライ顆粒 料亭の味アソート（揚げなす）」と比較して、1食あたりのナトリウムを25%カットしたタニタ食堂監修の減塩タイプの顆粒みそ汁。3種のみそをブレンドした顆粒みそは減塩でも甘みを楽しめます。かつおだしをしっかりときかせて、やさしく旨みのある味わいに仕上げました。具材は「揚げなすと小松菜」「白菜とごぼう」の2種類。

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)

marukome