

2017年1月12日  
マルコメ株式会社

2017年春夏シーズン  
「液みそ」シリーズ  
リニューアル

量の調節がしやすく、注ぎ口に味噌が残らない  
ストレスフリーのユニバーサルデザイン  
「液みそ」キャップ全品リニューアル



マルコメ株式会社(本社所在地:長野市安茂里883 代表取締役社長:青木時男)は、液状の味噌として親しまれている「液みそ」に採用したユニバーサルデザインのボトルを、さらに改良しました。キャップを新しく、シリーズ全品を3月上旬より全国で新発売します。

## リニューアルの背景 / 適量を注ぎやすい設計に

発売以来、成長を続ける同シリーズは「だしの味がきいていて本格的でおいしい」「片手で味噌が入れられて便利」「液状なので溶かす手間が省ける」「ボトルの中央がへこんでいて持ちやすい」「冷蔵庫のドアポケットに収まるので助かる」といった本格的な味と使い勝手の良さが評価されています。また、リピーターの約7割※の方が固形のみそと併用されていることから、「お椀に一杯分だけ」「時間がない時に」といった使われ方をされています。一方、ご高齢の方からは「つつい入れ過ぎてしまう時がある」「注ぎ口のところに味噌が残りやすい」といったご意見も寄せられていました。そこで今回、さらなる使い勝手の向上を目指してシリーズ全品のキャップをリニューアルします。

これまでのボトル  
(たくさん出しやすい)



リニューアルボトル  
(量を調整しやすい)



※2012年マルコメ調べ  
2016年に首都圏在住の液みそユーザーを対象に旧ボトルとリニューアルボトルの比較調査を実施したところ、「使いやすさ」「量の調節のしやすさ」「注ぎやすさ」の各項目で8割以上の方がリニューアルボトルを支持されました。「注ぎ口に、味噌が残らなくてきれいに使える」「一人分がどれくらいの量なのかわかりやすい」という声もありました。また、「手早く注ぎたいから、旧ボトルの方が良い」というご意見もあり、これまでと同じ使い方もできるようにキャップの取り外しを可能にしました。

**料亭の味** 液みそ 料亭の味



商品イメージ

風味豊かな赤系みそをベースに良質なかつおだしと昆布だしから生まれる濃厚なコクと旨みの特徴。

**料亭の味** 液みそ 料亭の味 減塩



商品イメージ

料亭の味のおいしさをそのままに塩分を20%カット。

**料亭の味** 液みそ 赤だし



商品イメージ

溶けにくい赤だしも、液みそなら溶かす手間いらず。みそ汁にも料理にも最適。

**料亭の味** 液みそ 貝だし



商品イメージ

淡色系みそをベースに良質な貝だしをきかせたタイプ。お椀一杯に、しじみ170個分のオルニチンが含まれる。



商品イメージ

**液みそ 絶品の味**

4種の味噌を合わせることで本格的な旨みとコクを楽しめる。素材にもこだわり、産地限定のかつおと昆布を使用。化学調味料無添加。

上記5品共通の商品概要

内容量: 430g

価格: オープン

形態: ボトル

発売日: 2017年3月上旬

賞味期限: 9ヶ月

発売地区: 全国

報道関係者様  
からの  
お問合せ先

マルコメ株式会社 広報部PR課  
担当: 須田、尾田  
[お問い合わせフォーム](#)

お客様  
からの  
お問合せ先

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)