

2017年1月12日
マルコメ株式会社

2017年春夏シーズン
「つきぢ田村」
リニューアル

人気の“つきぢ田村監修”シリーズ
発売から4年を経て全品リニューアル

日本料理 つきぢ田村 監修 料亭のおみそ汁



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、本物志向のフリーズドライみそ汁『つきぢ田村監修 料亭のおみそ汁』を全品リニューアル、3月上旬より全国で新発売します。

リニューアルの背景 / お客様の嗜好の変化に合わせて

2012年の秋冬新商品として発売した、つきぢ田村の監修シリーズ。4年の歳月を経て変化してきたお客様の嗜好に合わせて全品リニューアルします。今回も、きのこの食感や脂の乗った真鯛を厳選するなど、3代目田村隆氏のこだわりが随所に込められています。「うま味は、あと味」を標榜される、つきぢ田村の自信作。今まで以上に奥深い味わいをご家庭で手軽に楽しめる商品になりました。贈答用に便利な箱詰めセットもあります。





商品イメージ

FD つきち田村 蟹汁

信州赤系みそを、蟹のうま味と、かつおだし、昆布だしで調味。こだわりの紅ズワイガニと青ねぎを使用。



商品イメージ

FD つきち田村 鯛汁

信州赤系みそを、鯛のうま味とかつおだし、昆布だしで調味。ふっくらとした真鯛を厳選。こだわりの、ほうれん草とたけのこを使用。



商品イメージ

FD つきち田村 四種のきのこ

信州赤系みそを、厳選したかつおだしと昆布だしで調味。きのこの香りと、ほどよい食感が口いっぱい広がる逸品。



商品イメージ

FD つきち田村 五種の野菜

信州赤系みそを、厳選したかつおだし、昆布だし、野菜の甘味で調味。人参、ほうれん草、かぼちゃなど、5種類の野菜を使用。



商品イメージ

FD つきち田村 揚げ茄子

信州赤系みそを、厳選したかつおだしと昆布だしで調味。揚げ茄子のジューシーな仕上りにこだわり、しょうがとみょうがは爽やかな風味。



商品イメージ

FD つきち田村 なめらか豆腐

信州赤系みそを、厳選したかつおだし、昆布だしで調味。こだわりの豆腐は、つるんとした舌触りを実現。

上記6品共通の商品概要

内容量:1食

価格:オープン

形態:袋

発売日:2017年3月上旬

賞味期限:12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)