

2017年1月12日
マルコメ株式会社

無添加生みそ売上No. 1※の『丸の内タニタ食堂の減塩みそ』使用

丸の内タニタ食堂の減塩みそ使用

肉用
みそ漬け焼きの素

魚用
みそ漬け焼きの素



2017年春夏シーズン
「タニタ食堂®監修」
シリーズ新商品

2017年3月上旬より全国で新発売

化学調味料無添加。米糍の甘みとコクのあるみそ漬け焼きの素

※：インテージSRI調べ(2015年1月～2016年12月)

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)は株式会社タニタ(本社所在地:東京都板橋区前野町1-14-2 代表取締役社長:谷田千里)と、タニタ食堂® コラボシリーズの新商品として、『丸の内タニタ食堂の減塩みそ使用 肉用みそ漬け焼きの素』『同 魚用みそ漬け焼きの素』を、3月上旬より全国で新発売します。

商品化の背景 / 丸の内タニタ食堂で使われている減塩みそを漬け焼きに

お客様から「減塩であっても美味しくなければ商品を買いたくない」と言われる中、2014年3月に発売した『丸の内タニタ食堂の減塩みそ』は米糍の量が多く、甘みとコクのある味わいが高く評価され、無添加の生みそカテゴリーで売上No1を維持しています。最近では大手GMSをはじめ、スーパーの精肉コーナーや鮮魚コーナーに『マルコメ丸の内タニタ食堂の減塩みそ使用』という表記で、漬け用みそとして採用されるケースが増加しました。また、「魚は健康に良いイメージだが、子どもが苦手、調理が面倒」「肉は健康面が気になる」といった、お客様からのご意見もあることから、肉用と魚用に特化した専用のみそ漬け焼きの素を商品化しました。同商品は、実際に丸の内タニタ食堂でも2017年2月下旬から採用されることが決定しています。



商品イメージ

丸の内タニタ食堂の減塩みそ使用 肉用みそ漬けの素

内容量: 200g	価格: オープン
形態: スパウトパウチ	発売日: 2017年3月上旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

無添加生みそ売上No.1の『丸の内タニタ食堂の減塩みそ』をベースに、本みりん、水飴などで仕上げた肉用のみそ漬け焼きの素。良質な昆布だしをかきかせることで減塩を感じさせない本格的な味わいを実現。1袋で豚ロース肉6～10枚に使用可能。化学調味料無添加。



商品イメージ

丸の内タニタ食堂の減塩みそ使用 魚用みそ漬けの素

内容量: 200g	価格: オープン
形態: スパウトパウチ	発売日: 2017年3月上旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

無添加生みそ売上No.1の『丸の内タニタ食堂の減塩みそ』をベースに、本みりん、水飴などで仕上げた魚用のみそ漬け焼きの素。良質な昆布だしをかきかせることで減塩を感じさせない本格的な味わいを実現。1袋で魚の切り身6～8切れに使用可能。化学調味料無添加。

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)