

2017年1月12日
マルコメ株式会社

野菜を切って30分漬けるだけ！
米糘の甘みとコクのあるみそ漬け、ゆず風味の糘漬けの素

丸の内タニタ食堂
の減塩みそ使用
みそ漬けの素

タニタ監修
糘漬けの素

2017年春夏シーズン
「タニタ食堂®監修」
シリーズ新商品



2017年4月下旬より全国で新発売

化学調味料無添加。さまざまな旬の野菜を手軽に美味しく

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)と共同開発した『丸の内タニタ食堂の減塩みそ使用 みそ漬けの素』『タニタ監修 糘漬けの素』を、4月下旬より全国で新発売します。

商品化の背景 / ヘルシーな食生活に欠かせない野菜を手軽に美味しく

栄養バランスのとれた食生活には欠かせない野菜を、塩分やカロリーをカットしながら美味しく召し上がっていただきたい、そんな思いから今回の商品は生まれました。みそ漬けの素は、無添加の生みそカテゴリーで売上No1※の『丸の内タニタ食堂の減塩みそ』をベースに、糘漬けの素は塩糘と相性の良いゆず風味で商品化しました。通年でさまざまな旬の野菜を30分という短時間の漬け込みで美味しくなるように仕上げました。健康感と味に定評のある同コラボシリーズでは初となる野菜をテーマにした新商品です。

※インテージSRI調べ(2015年1月~2016年12月)



商品イメージ

丸の内タニタ食堂の減塩みそ使用 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4月下旬
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』を使用。20割糍ならではの甘みとコクのある減塩みそをベースに、さまざまな野菜を美味しく味わえる。漬け込み時間は30分。化学調味料無添加。



商品イメージ

タニタ監修 糍漬けの素

内容量: 200g	価格: オープン
形態: スパウトパウチ	発売日: 2017年4月下旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

生塩糍の持つ甘みと旨みをベースに、ゆずの香りと唐辛子の辛さがアクセントに。さまざまな野菜との相性が良く、栄養バランスのとれた食事をサポート。漬け込み時間は30分。化学調味料無添加。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコム株式会社 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

マルコムお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)