

2017年7月10日  
マルコメ株式会社

2017年秋冬シーズン  
「プラス糀」シリーズ  
新商品



## プラス糀 糀美人 肉用みそ漬けの素 同、魚用みそ漬けの素

2017年8月下旬より全国で新発売

通常の味噌の約3倍<sup>\*</sup>の糀を使った、みそ漬けの素

<sup>\*</sup>大豆と糀の割合が10:24の味噌、当社通常品の白みその約3倍の糀を使用。

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、「毎日の生活に糀をプラス」をコンセプトにした「プラス糀」ブランドの新商品として、『プラス糀 糀美人 肉用みそ漬けの素』『同、魚用みそ漬けの素』を8月下旬より全国で新発売します。

『プラス糀 糀美人 肉用みそ漬けの素』『同 魚用みそ漬けの素』商品概要

### プラス糀 糀美人 肉用みそ漬けの素

内容量:200g	価格:オープン
形態:スパウト付パウチ	発売日:2017年8月下旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

『プラス糀 無添加 糀美人』を使用した肉用のみそ漬け焼きの素。糀割合が24割という贅沢に糀を使った味噌を使用しているため、柔らかく旨みを引き出したみそ漬け焼きが仕上がる。豚肉や鶏肉と相性が良く、1袋で豚ロース肉8~10枚に使用可能。化学調味料無添加。

### プラス糀 糀美人 魚用みそ漬けの素

内容量:200g	価格:オープン
形態:スパウト付パウチ	発売日:2017年8月下旬
賞味期限:6ヶ月	発売地区:全国

『プラス糀 無添加 糀美人』を使用した魚用のみそ漬け焼きの素。糀割合が24割という贅沢に糀を使った味噌を使用しているため、旨みを引き出したみそ漬け焼きが仕上がる。さわら、サケ、銀だらなどと相性が良く、1袋で魚の切り身7~10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  
コミュニケーションデザイン部  
広報宣伝課 須田、松井、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)

商品画像データは、マルコメオフィシャルサイト>企業情報>プレスリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。