

2018年1月11日  
マルコメ株式会社

料亭の味に  
粉末みそなど  
新たなラインアップ

## 料亭の味から、「コナミソ」「液みそ あらだし」 「お徳用 たっぷり野菜みそ汁」を新発売

2018年3月上旬より  
全国で新発売



### 用途が広がる新しいアイテムがラインアップ

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、料亭の味ブランドとして初となる粉末タイプの商品「料亭の味 コナミソ」、液状タイプの新フレーバー「液みそ 料亭の味 あらだし」、即席みそ汁「お徳用 料亭の味 たっぷり野菜みそ汁」を、3月上旬より全国で新発売します。

#### ミランダ・カーとのコラボ商品で好評だった粉末タイプを料亭の味で商品化

2017年の秋冬新商品として発売したミランダ・カーとのコラボ商品「オーガニックみそパウダー」は、当初見込みを大きく上回る売れ行きとなりました。粉末みそは、冷蔵不要で保管場所にも困りません。また、調味料としても使いやすいため、料亭の味「コナミソ」を商品化しました。サラサラとした質感が特長で、そのままお湯に溶かしてみそ汁にしたり、和えたり炒めたり、料理にも使い勝手が良く、メニューの幅が広がります。化学調味料は使っていません。

#### 「液みそ」シリーズで6種類目となるフレーバー、あらだし

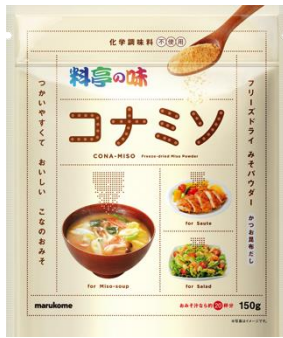
2009年の発売以来、売れ行きが伸び続ける液みそ。今回、昨年発売した「四種合わせ」に次いで6種類目となる新フレーバーとして人気の「あらだし」を商品化しました。捌いたあとの魚を使ってとるあらだしは、魚本来の旨みを凝縮した上品な味わいに仕上がりました。一から作ると手間のかかるあらだしに生姜の風味をきかせたことで、みそ汁だけでなく、炊き込みご飯やぶり大根など色んな料理に使えます。冷蔵庫でも場所をとらず、利用者の7割以上の方(※)が他のみそと併用されている液みそで、手軽に作ることができる料理のバリエーションをご提案します。

※2016年マルコメ調べ

#### 人気の野菜フレーバーが即席みそ汁に

過去5年間でプレミアムお徳用市場は約4倍に拡大しました。その中でも野菜系みそ汁は生活者のヘルシー志向などを背景に、市場規模が約1.5倍に伸長する人気のカテゴリーに成長しました。今回、シャキシャキの歯ごたえを実現したフリーズドライの野菜フレーバーを料亭の味シリーズから発売します。今や定番ともいえる、たっぷり野菜を安心のブランドからお届けします。

## 料亭の味 コナミン



|                 |               |
|-----------------|---------------|
| 内容量:150g        | 価格:オープン       |
| 形態:チャック付スタンドパウチ | 発売日:2018年3月上旬 |
| 賞味期限:9ヶ月        | 発売地区:全国       |

化学調味料を使っていない粉末タイプのだし入り味噌です。冷蔵不要で保管しやすく、使いたい時にさっとすくって使えます。かつおと昆布のだし入りで、お椀に具材と本品を入れて、お湯を注ぐだけでみそ汁になります。サラサラとした質感が特長で炒め物や和え物など、料理にも使い勝手がよく、かけるだけで簡単に1品仕上げるができるため、メニューの幅が広がります。

## 液みそ あらだし



|          |               |
|----------|---------------|
| 内容量:430g | 価格:オープン       |
| 形態:ボトル   | 発売日:2018年3月上旬 |
| 賞味期限:9ヶ月 | 発売地区:全国       |

信州淡色系の米みそに、あらからとれる魚本来の旨みをきかせた上品な味わいが魅力の液みそです。生姜の風味をきかせたことで一から作ると手間のかかるあらだしのみそ汁だけでなく、炊き込みご飯やぶり大根など色んな料理に使えます。冷蔵庫でも場所をとらず、毎日の料理に楽しいバリエーションが生まれます。

## お徳用 料亭の味 たっぶり野菜みそ汁



|            |               |
|------------|---------------|
| 内容量:5食     | 価格:オープン       |
| 形態:スタンドパウチ | 発売日:2018年3月上旬 |
| 賞味期限:6ヶ月   | 発売地区:全国       |

キャベツ、にんじん、オクラ、小松菜の4種類の野菜をふんだんに使った彩り豊かな即席みそ汁です。本物に近い、シャキシャキとした歯ごたえを実現するために、たっぷりの野菜をフリーズドライで仕上げました。具材がキューブタイプで扱いやすく、お湯を注ぐとふんわりと広がります。

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。

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)