

2018年1月11日
マルコメ株式会社

人気の2シリーズから
夏にピッタリな
3品をリニューアル

料亭の味、「田楽みそ」「肉みそ風」 つきぢ田村、「冷や汁の素」をリニューアル発売



2018年3月上旬より
全国でリニューアル発売

豆腐を美味しくする専用みそと、こだわりの冷や汁をリニューアル

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、夏季に需要が高まるメニューにフォーカスした3品を美味しくリニューアルします。「料亭の味」ブランドからは「料亭の味 田楽みそ」、「料亭の味 肉みそ風」を、つきぢ田村の監修シリーズは「つきぢ田村 冷や汁の素」を、和日配用に3月上旬より全国でリニューアル発売します。

夏の需要が高い豆腐売場用に商品をリニューアル

例年、7月に売上のピークを迎える豆腐(※)は、和食の定番食材として楽しみ方も様々ありますが、メニューが偏りがちになることも。そこで、豆腐メニューのバリエーションが手軽に広がる専用みそとして「料亭の味 田楽みそ」、「料亭の味 肉みそ風」をリニューアルしました。豆腐売場で合わせ買いを訴求することで豆腐のさらなる需要喚起にも貢献します。

※総務省統計局・家計消費指数調査(2016~2017)より

人気の高い「つきぢ田村 冷や汁の素」をフリーズドライからペースト状に

ご飯に冷たいみそ汁をかけて食べる冷や汁は、夏の人気メニューとして幅広く知られています。国内屈指の名店「つきぢ田村」の監修シリーズでも、「冷や汁の素」は本格的な味わいを手軽に食せる商品として発売以来、人気を博しています。今回、さらに味わいを追求して、素麺のつけだれとしても手軽に楽しめるペースト状でリニューアル。あえてクセの強い鯖に、しょうがを贅沢に使用したことで、香り豊かな味わいを実現しました。冷や汁は7倍希釈で素麺のつけだれには、濃いめの希釈で簡単に作ることができます。夏バテで食欲が落ちてしまう時期にもピッタリな商品です。



料亭の味 田楽みそ

| | |
|-------------|---------------|
| 内容量:100g | 価格:オープン |
| 形態:スパウト付パウチ | 発売日:2018年3月上旬 |
| 賞味期限:6ヶ月 | 発売地区:全国 |

西京風白みそに、コクと旨みの強い豆みそを合わせて練り上げた、風味豊かな田楽みそです。豆腐やこんにやくと合わせるだけで、簡単に1品ができあがります。化学調味料は使っていません。



料亭の味 肉みそ風

| | |
|-------------|---------------|
| 内容量:100g | 価格:オープン |
| 形態:スパウト付パウチ | 発売日:2018年3月上旬 |
| 賞味期限:6ヶ月 | 発売地区:全国 |

信州赤系みそに豆みそをあわせ、甜麺醬やコチュジャンを加え、コクのある味に仕上げました。ごま油とにんにくの香りもアクセントになっています。肉の代わりに大豆のお肉を使用、食べ応えある肉みそ風に仕上げました。



つきぢ田村 冷や汁の素

| | |
|-------------|---------------|
| 内容量:200g | 価格:オープン |
| 形態:スパウト付パウチ | 発売日:2018年3月上旬 |
| 賞味期限:6ヶ月 | 発売地区:全国 |

東京築地にある日本料理の名店「つきぢ田村」監修による、冷や汁の素です。信州米みそと鯖の旨みを合わせて、金胡麻のコク、生姜の風味をきかせました。冷や汁としてはもちろん、お湯で溶いてあら汁や、麺類のつけだれとしても楽しめます。

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)