NEWS RELEASE

2019年1月10日
マルコメ株式会社

人気の液みそに
夏にピッタリな
8種類目が新登場

人気の液みそシリーズに 春夏の期間限定で 8種類目となる冷や汁の素が新登場

2019年3月上旬より全国で販売

麺つゆ代わりにも使える冷や汁の素で 手軽に美味しく熱中症対策

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、「液みそ つきぢ田村監修 冷や汁の素」を3月上旬より全国で販売します。

液みそシリーズ8種類目は、春夏の期間限定で冷や汁の素

当社の液みそシリーズは液状タイプのみそとして2009年に発売して以来、毎年伸び続けています。8種類目となる今回は、冷や汁の素。「つきぢ田村監修 冷や汁の素」は、これまでフリーズドライやペーストで販売してきましたが、新たに液みそシリーズにもラインアップ。ご飯に冷たいみそ汁をかけて食べる冷や汁は、宮崎県の郷土料理として知られていますが、そうめんやうどんを使った涼麺ブームも相まって、全国的に夏の人気メニューとなっています。信州みそと鯖の旨みが合わさり、金胡麻のコクと生姜の風味が絶妙な味わいに。冷や汁としてはもちろん、麺つゆや胡麻だれの代わりとしても使えるためメニューに応じて、さまざまなアレンジレシピが可能です。

熱中症対策に最適な冷や汁

2018年の夏は記録的な猛暑となり、熱中症の対策手段に注目が集まりました。熱中症対策には塩分補給が重要とされていますが、昨年はみそ汁が熱中症対策として話題になりました。独特の喉越しがおいしく、夏場にピッタリな冷や汁をご提案します。

「液みそ つきぢ田村監修 冷や汁の素」商品概要

液みそ つきぢ田村監修 冷や汁の素

内容量：430g	価格：オープン
形態：ボトル	発売日：2019年3月上旬
賞味期限：9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。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。冷や汁だけでなく、麺つゆやメニューに応じたアレンジレシピにも便利です。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト＞ニュース＞ニュースリリース内の「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 マーケティング部 広報宣伝課 其田、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）