

2019年7月3日
マルコメ株式会社

特許製法で生まれ変わった フリーズドライ顆粒みそ 料亭の味シリーズ

特許製法の顆粒が
液みそに次ぐ
次のスタンダードに



お求めやすい価格で、さらにおいしく、さらに便利に

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、料亭の味ブランドからフリーズドライの顆粒みそ「料亭の味 フリーズドライ顆粒みそ」、即席みそ汁「フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 とうふとわかめ/あおさ/しじみ」、「カップ フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 とうふとわかめ/あおさ」、「お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 とうふとわかめ/あおさ」を9月上旬より全国で販売します。

液みその利点を強化した特許製法の顆粒みそが次のスタンダードに

今回、当社の粉末みそを特許製法の顆粒みそに刷新しました。粒の形を整える添加物、賦形剤(ふけいざい)を使用せず、加工時間を短くしたことで、みそ本来の味わいを実現。また、粒が大きいため溶けやすく、お好みの量に調整できます。さらに、賞味期限が長いこと液みそが持つ利便性が強化された商品となります。即席みそ汁は、顆粒みそにあわせた乾燥具材で、お求めやすい価格を追求しました。

「料亭の味 フリーズドライ顆粒みそ」は災害時の備えにも

料亭の味ブランドは1982年にだし入りみそ、2009年に液みそと進化を重ねてきました。「料亭の味 フリーズドライ顆粒みそ」は液みそのように使いたい時にサッと使える利便性に加え、好みの量に調整できます。また、特許製法で吸湿しにくく賞味期限が2年と長いこと、災害時の備えにも最適です。みそ汁はもちろん、炒め物などさまざまな料理の調味料として手軽に使えます。当社は顆粒みそを液みそに続く、簡便性の高い商品としてご提案します。

さまざまな食シーンにあわせた3種類の形態

「フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 とうふとわかめ/あおさ/しじみ」と、「カップ フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 とうふとわかめ/あおさ」、「お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 とうふとわかめ/あおさ」は特許製法により、さらにおいしくなった顆粒みそを使った即席みそ汁です。1食分が入ったスティック袋、2食分が入った2連カップ、6食分が入ったお徳用と、さまざまな形態で展開。アウトドアやランチタイムに夜食など、さまざまなシーンで利用しやすいラインアップです。



料亭の味 フリーズドライ顆粒みそ

内容量:200g	価格:オープン
形態:缶	発売日:2019年9月上旬
賞味期限:24ヶ月	発売地区:全国

特許製法で、みそ本来の味と香りのままフリーズドライ加工しました。粒が大きい
ため溶けやすく、付属のスプーンで量の調整も簡単です。褐変しにくく長期保存
が可能、化学調味料不使用です。



フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 とうふとわかめ／あおさ／しじみ

内容量:1食	価格:オープン
形態:スティック袋	発売日:2019年9月上旬
賞味期限:12ヶ月	発売地区:全国

特許製法で、みそ本来の味と香りのままフリーズドライ加工しました。粒が大きい
ため溶けやすく、スティック袋タイプで持ち運びにも便利なみそ汁。化学調味料
不使用です。



カップ フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 とうふとわかめ／あおさ

内容量:2食	価格:オープン
形態:カップ	発売日:2019年9月上旬
賞味期限:12ヶ月	発売地区:全国

特許製法で、みそ本来の味と香りのままフリーズドライ加工しました。粒が大きい
ため溶けやすく、カップタイプで持ち運びにも便利なみそ汁。化学調味料不使用
です。



お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 とうふとわかめ／あおさ

内容量:6食	価格:オープン
形態:袋	発売日:2019年9月上旬
賞味期限:12ヶ月	発売地区:全国

特許製法で、みそ本来の味と香りのままフリーズドライ加工しました。粒が大きい
ため溶けやすく、持ち運びにも便利な6食入りのみそ汁。化学調味料不使用です。

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、東野

[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)