News Release

2022年2月25日 / マルコメ株式会社

“発酵”をテーマにした マルコメ初の惣菜専門店を 4月6日、阪神梅田本店にオープン。

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、阪神梅田本店の地下1階「阪神食品館」内に当社初の直営惣菜専門店『発酵DELICATESSEN』を、4月6日（水）にオープンします。

マルコメ初の惣菜専門店を “食の阪神”の象徴、阪神梅田本店地下1階に出店

『発酵DELICATESSEN』（はっこうでりかてっせん）は、1854年の創業時から培ってきた発酵技術で和洋中さまざまな素材の持ち味を引き出した料理が並ぶ、発酵をテーマにした当社初の惣菜専門店です。発酵食品を身近に美味しく食べて健康的に過ごしてほしいという思いから、当社初の試みとなる惣菜の専門店を、“食の阪神” として親しまれる阪神梅田本店の地下1階「阪神食品館」にオープンします。糀甘酒を、砂糖代わりの発酵甘味料に使った惣菜をはじめ、発酵食品の魅力に触れることができる新しい拠点です。店舗装飾は、発酵食品の原料となる米や大豆をイメージしたシャンパンゴールドを基調に、シームレスなガラスのショーケースやライトで清潔感と商品の見やすさを重視しました。店名ロゴは、やさしさと温かみのある漢字の「発酵」と惣菜を意味する「DELICATESSEN」を合わせることで、スタイリッシュながらも馴染みやすく、日本の伝統と革新を繋げるイメージを表現しています。

発酵をキーワードにした惣菜や弁当など豊富なラインアップ

日本古来の発酵技術で和洋中さまざまな素材の持ち味を引き出した惣菜。ぬか漬け野菜と糀のドレッシングでつくる「ぬか漬けポテトサラダ」や、糀甘酒を使った「カラフルトマトのカプレーゼ」といったサラダ類。「発酵味噌しゅうまい」などの中華惣菜、「味噌漬けローストポーク」や「ポテトと茄子のムサカ風豆乳味噌グラタン」などの主菜に、大豆と大豆ミートを使用した味噌仕立ての「発酵DELICATESSEN特製コロッケ」といった揚げ物を取り揃え、お求めやすい価格帯に設定しています。また、これらを使った発酵弁当や数種類を盛り合わせた発酵デリセットも販売します。

店舗概要

発酵DELICATESSEN

- ●店名：発酵DELICATESSEN
- ●オープン日：2022年4月6日（水）
- ●場所：阪神梅田本店地下1階「阪神食品館」内
  大阪市北区梅田1-13-13
- ●営業時間：10:00～20:00
- ●店舗面積：7.99㎡
- ●販売商品：惣菜、弁当など

創業1854年のマルコメが培ってきた発酵の技術で和洋中さまざまな素材の持ち味を引き出した料理が並ぶ、当社初の発酵をテーマにした惣菜専門店です。

取り扱い商品

●ぬか漬けポテトサラダ
100g　290円（消費税込）
マヨネーズを使用せず、ぬか漬けのポテテでつくる新しいポテトサラダ。

●カラフルトマトのカプレーゼ　糀甘酒のドレッシング
100g　520円（消費税込）
糀甘酒の自然な甘みとコクのあるドレッシングで、見た目にも楽しいカラフルなカプレーゼ。

●発酵DELICATESSEN特製コロッケ
1個　200円（消費税込）
大豆と大豆ミートを使用した味噌仕立てのコロッケ。

●味噌漬けローストポーク　甘酒香味ソース
100ｇ　580円（消費税込）
低温でゆっくりとしっとりジューシーに仕上げた味噌漬けのローストポーク。

●ポテトと茄子のムサカ風　豆乳味噌グラタン
1パック　580円（消費税別）
大豆ミートと茄子、じゃがいもを使ったギリシャ風の豆乳味噌グラタン。

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、多和

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）

marukome