

# News Release

2023年7月11日 / マルコメ株式会社

## 無添加の定番「糀美人」に新たなラインアップ、 「糀美人熟甘」と「糀美人なめらか」が新登場。



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、プラス糀ブランドで2012年の発売から売上が10年以上伸び続けている人気の無添加みそ「糀美人」に、新たなラインアップとして「プラス糀 生みそ 糀美人熟甘」「同、糀美人なめらか」を9月上旬より全国で販売します。

### 2012年の発売後、みそに「無添加」というカテゴリーを定着させた「糀美人」

当社従来品と比べて米糀の量が2倍に相当する24割糀（大豆の量に対して米糀が2.4倍）の「プラス糀 無添加 糀美人」（以下、「糀美人」）は、2012年の発売以来（旧「プラス糀 生糀みそ」）10年以上売上が伸び続けています。発売時はあまり知られていなかった糀割合の高い甘みがお客さまから支持され、今日に続く「無添加」という新しいカテゴリーの創出につながりました。今回は「糀美人」の新しいラインアップとして「糀美人熟甘」と「糀美人なめらか」の2品を、満を持して商品化しました。

### 無添加「糀美人」ならではの特徴を活かした、こだわりのポイント。

「糀美人熟甘」は、どれくらいの熟成期間が最もバランスよく無添加の甘みを引き出せるか、試行錯誤を繰り返して商品化に至りました。熟成による豊かな香りとコク深さを味わえます。みそ汁はもちろん、おにぎりに塗ったり野菜をディップしたり、そのままでも熟甘の旨みを楽しめます。「糀美人なめらか」は、現行の「糀美人」を丁寧に二度濾しすることで、口当たりの良いなめらかさと糀の甘みや旨みをよりダイレクトに感じられます。和食店で食べるような上品な味わいにこだわりました。



## プラス糀 生みそ 糀美人熟甘

- 内容量：650g
- 形態：カップ
- 賞味期間：12か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年9月上旬
- 発売地区：全国

糀割合を高めた甘口が好まれる昨今、白系ではなく赤系で数多の熟成期間を検証しました。じっくり仕込むことで、24割糀ならではのコクと複雑な風味に。国産米100%使用、非加熱製法です。



## プラス糀 生みそ 糀美人なめらか

- 内容量：650g
- 形態：カップ
- 賞味期間：12か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年9月上旬
- 発売地区：全国

贅沢に糀を使った甘みが特徴の24割糀みそを、丁寧に二度濾しました。こしみそならではの、なめらかな口当たりがクセになります。国産米100%使用、非加熱製法です。

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

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

個人のお客様

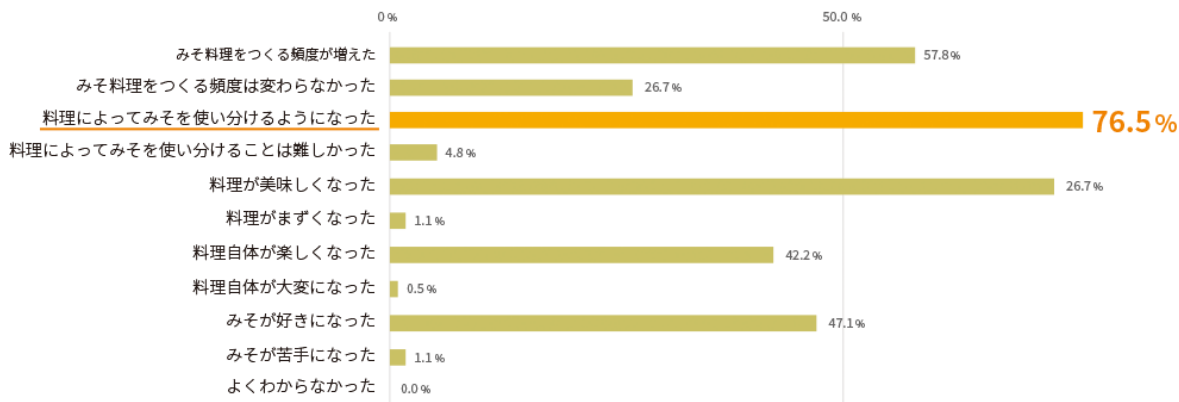
マルコメお客様相談室  
0120-85-5420  
月～金 9:00～17:00  
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)

# <Appendix> 発売前のアンケート結果 1/2

今回、「糀美人熟甘」と「糀美人なめらか」は発売前に調査を実施。料理SNS「スナッパディッシュ」の利用者で「糀美人」の使用経験者200名を対象に「糀美人熟甘」と「糀美人なめらか」を約2週間、料理に使用された後の感想をWEBアンケートで伺いました。

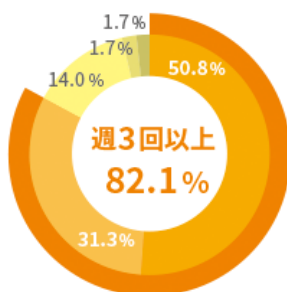
使用者の76.5%が「料理によって、みそを使い分けるようになった」と回答。

2種類のみそを使い分けてみての変化(複数回答可)



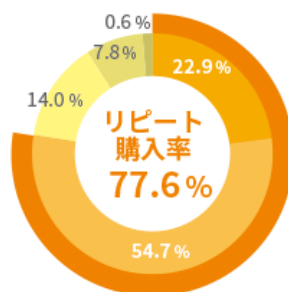
週3回以上みそを利用する回答者、「糀美人」のリピート率は77.6%に。

みそをどのくらいの頻度で使っていますか？



- 1. ほぼ毎日
- 2. 週に3~4回
- 3. 週に1~2回
- 4. 2週に1回程度
- 5. 1ヶ月1回程度

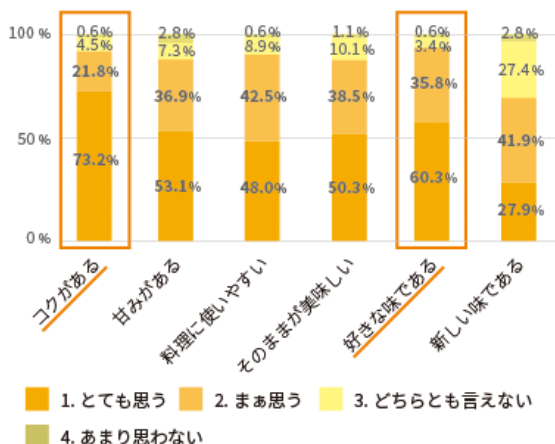
マルコメ「糀美人」(従来品)について



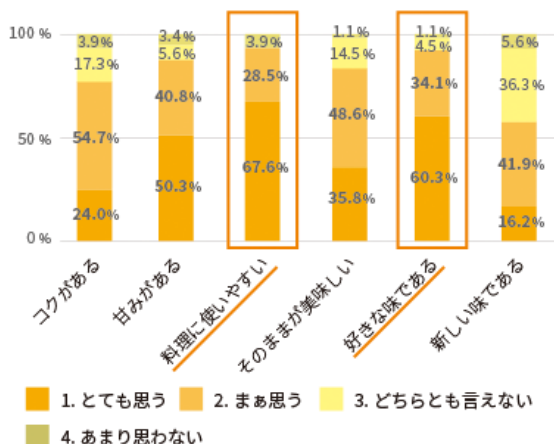
- 1. 常備している
- 2. 何度か買ったことがある
- 3. 一度だけ買ったことがある
- 4. モニターでのみ使ったことがある
- 5. その他

コクがある「糀美人熟甘」と、料理に使いやすいと感じる「糀美人なめらか」

糀美人「熟甘」の印象



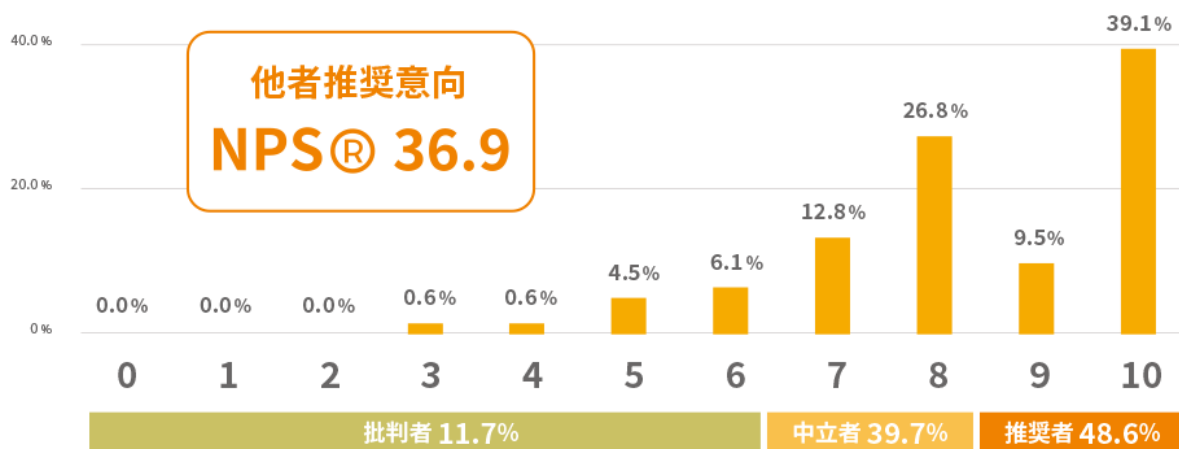
糀美人「なめらか」の印象



## <Appendix> 発売前のアンケート結果 2/2

使用者の半数近くが家族や友人にすすめたいという結果に。

マルコメ「糍美人」を家族や友人にすすめたいと思いますか？



### 「糍美人熟甘」に対するフリーアンサー（一部抜粋）

- ・糍と味噌のコクを感じやすい商品でした。味噌感を強めたい時や、味噌の旨みを感じたいときの味噌汁には最適でした。個人的に糍の粒が大好きなので、みそだれを「熟甘」で作ると粒々が感じられてとても美味しく感じました。
- ・今までの糍美人の味噌は少し甘くて上品だと思っていたので料理によってはちょっと違うかな？という場面もありました。こちらの味噌は正に私の求めていた味です。万能です。ちょっと田舎風な感じにしたい場合にもこちらの方が向いていると思います。この味噌は常備したいと思います。
- ・野菜スティックの味噌だれや、田楽蒟蒻などの懐かしい料理にとても合うと思いました。そのまま味が決まるので、味噌好きにはたまらない商品だと思います。
- ・熟甘なので、甘いのかな？と思って使い始めましたが、熟甘はコクがあるのが最大の長所だと感じました。料理でよくある、「なんかあっさりしてしまう、コクがたりない」のお悩みを解決してくれる味噌だだと思います。

### 「糍美人なめらか」に対するフリーアンサー（一部抜粋）

- ・上品な甘さがあり、お料理に隠し味で使っても、色も味も主張が激しくないなので、使いやすかったです。
- ・上品な味で料理がワンランク上がりました。
- ・粒がない分、和・洋・中の色々な料理に使えて、子ども達も食べやすかったようでした。
- ・溶けやすく、食材にも混ざりやすい。甘みと塩味のバランスが良くていろんなお料理に使えそう。
- ・とろりとした硬さがとても料理しやすく、マヨネーズに合わせたり、焼き肉のタレの隠し味にも使いやすいです。お味噌汁もすぐに溶けて時短になります。

- ・調査方法：無添加みそ「糍美人」の使用経験があるスナックディッシュ登録ユーザー200名に「糍美人熟甘」と「糍美人なめらか」をサンプル提供、2週間後に同アプリ内でアンケートを実施。
- ・調査期間：2023年6月20日～6月27日
- ・回答者数：179名
- ※回答割合は小数点以下を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合があります。