

News Release

2024年1月10日 / マルコメ株式会社

生みそ本来の風味を味わえる独自製法の顆粒みそを
「つぶみそ」にデザインリニューアル。
料理にも使いやすいボトルタイプを新発売。



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、好調が続く※独自製法の粒みそのボトルタイプ「料亭の味 フリーズドライつぶみそ ボトル」を3月上旬より全国で販売します。また、従来品のパッケージをリニューアル「料亭の味 フリーズドライつぶみそ」として3月上旬生産分より切り替えます。

※出所：インテージSRI+「料亭の味 フリーズドライ粒みそ」（2023年1-12月）前年比111.5%

生みそ本来の風味を味わえる独自製法の「つぶみそ」

2019年の発売以来伸長が続くマルコメの顆粒みそシリーズは、生みそ本来の風味を味わえる独自製法のフリーズドライ加工。みそ汁やみそ料理はもとより、パスタやサラダなど和洋中さまざまな料理に旨み調味料の代わりとしても使えます。賞味期間も長く、常温保存が可能でローリングストックにもおすすめです。

便利なボトルタイプを商品化、従来品は詰め替え用にも

人気の顆粒みそを料理にも使いやすいボトルタイプで商品化。片手で開閉できる2wayキャップで利便性がさらに高まりました。これにあわせてチャック付き袋の従来品もパッケージデザインをリニューアル。ボトルタイプの詰め替え用としても便利です。

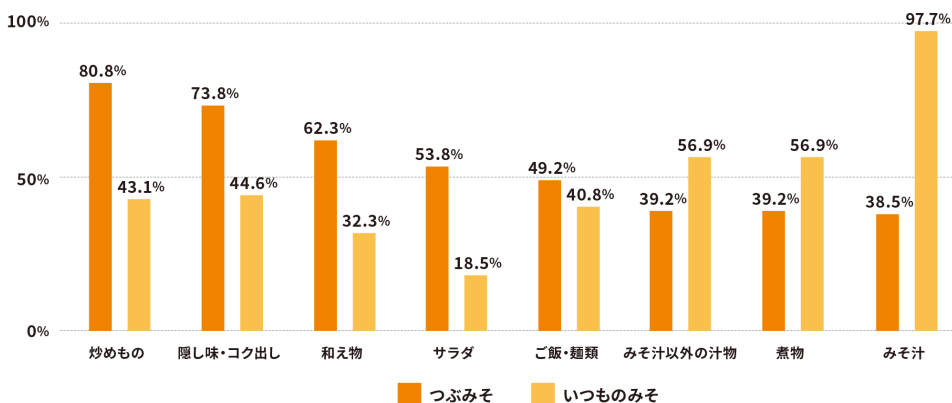
顆粒みそリピーターの声にお応えしたボトルタイプ

今回、料理SNS「スナッディッシュ」を運営するスナッディッシュ株式会社（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田善）協力のもと、同アプリのユーザーを対象にテストマーケティングを行いました。2023年3月から継続して、つぶみそのモニターと料理投稿企画を実施。多くのコメントが寄せられるなか、商品の改善点として最も多かった意見がバラバラと振りかけられる「ボトルタイプが欲しい」でした。そこで発売予定のボトルタイプでアンケートを実施しました。

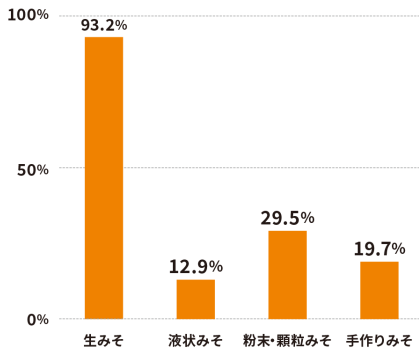
テストモニターでも料理使いに高評価

アンケートの結果、生みその用途は98%が「みそ汁」でした。一方、つぶみその用途は「炒め物」が81%、「隠し味・コクだし」が74%、「和え物」が62%、「サラダ」が54%と、料理使いでつぶみそが生みそを大きく超えました。評価ポイントは「保管しやすい」が92%、「振りかけやすい」が89%、「片手で使いやすい」が77%の順に多く、「溶けやすい」が68%、「料理に使いやすい」が67%と簡便性が高く評価されました。また、今回のボトルタイプを「どの程度、家族や友人にすすめたいか」を尋ねた他者推奨意向（NPS®）の値は発売前にもかかわらず21となりました。

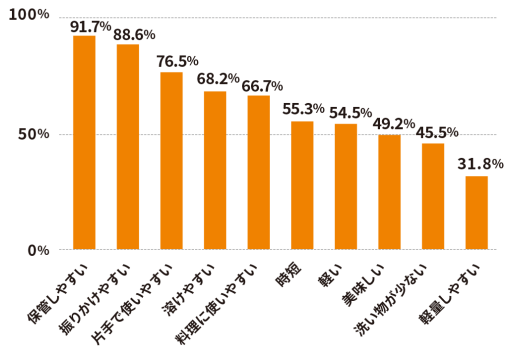
普段使っているみそとつぶみそ、それぞれの用途について当てはまるものをすべてお選びください。



普段使っているみそはどのタイプですか？
当てはまるものをすべてお選びください。



「つぶみそ ボトル入り」の評価ポイントとして
当てはまるものすべてお選びください。



調査概要

- ・ 調査方法：Snapdish登録ユーザーのうち「つぶみそボトル」シークレットモニター150名を対象にメールとアプリで募集
- ・ 調査期間：2023年12月11日～12月16日
- ・ 回答人数：130名



料亭の味 フリーズドライつぶみそ ボトル

- 内容量：150g
- 形態：ボトル
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

みそ汁やみそ料理はもとより、和洋中さまざまな料理に旨み調味料としても使える「料亭の味 フリーズドライ粒みそ」のボトルタイプ。そのまま振りかけても、スプーン使いにも便利な2wayキャップです。



料亭の味 フリーズドライつぶみそ

- 内容量：200g
- 形態：チャック付き袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月下旬
- 発売地区：全国

みそ汁やみそ料理はもとより、和洋中さまざまな料理に旨み調味料としても使える「料亭の味 フリーズドライ粒みそ」をデザインリニューアル。みそ汁にすると約28杯分、常温で長期保存が可能です。

画像データは、マルコメ公式サイト>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)