

News Release

2024年1月10日 / マルコメ株式会社

みあさ
美麻高原蔵の長期熟成味噌と
ひぬま
茨城県涸沼産のしじみにこだわった
プレミアムな即席しじみ汁を新発売。



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、みそと具材にこだわったプレミアムな即席しじみ汁「長期熟成味噌使用 国産しじみ汁」を3月上旬より全国で販売します。

茨城県涸沼産のしじみと長期熟成味噌が織りなす深い味わい

しじみは日本三大しじみ（青森県十三湖・茨城県涸沼・島根県宍道湖）の一つ、涸沼産にこだわりました。臭みが少なく粒の大きさが特長です。調味みそは長野県北安曇の標高1,000mに近い冷涼な地にある当社の美麻高原蔵で仕込んだ長期熟成味噌を使用しました。しじみの濃厚な旨みと長期熟成味噌が持つ独特の風味が調和した昔ながらの味わいを楽しめます。

商品概要



長期熟成味噌使用 国産しじみ汁

- 内容量：2食
- 形態：袋
- 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

具材のしじみは臭みが少なく、粒の大きい茨城県涸沼産です。調味みそは美麻高原蔵で仕込んだ長期熟成味噌を使用。しじみとみその調和を楽しめます。

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)

marukome