

News Release

2024年1月10日 / マルコメ株式会社

料理界に新風を吹き込む和食料理人、 野崎洋光監修の顆粒みそ汁を新発売。



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、日本を代表する和食の名店を手がけてきた野崎洋光氏が監修した「野崎洋光監修 フリーズドライ顆粒みそ汁 あさり」「同、かき玉」「同、海苔」「同、鱈」「同、豆腐」「同、豚汁」「同、詰め合わせ」を3月上旬より全国で販売します。

人気の顆粒みそ汁を野崎洋光が初監修

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顆粒みそに野崎洋光こだわりの具材を組み合わせました。「野崎洋光監修 フリーズドライ顆粒みそ汁 あさり」は、あさりとキャベツに長ねぎの意外な組み合わせが味の奥深さを生み出します。「同、かき玉」には、にらと玉ねぎに相性抜群の玉子を合わせています。「同、海苔」は磯の香りにこだわり、旨みとコクが増す油揚げを合わせました。「同、鱈」には鱈と相性の良いとろろ昆布とほうれん草が程よいバランスです。「同、豆腐」は豆腐と油揚げに麩と長ねぎは定番の組み合わせです。「同、豚汁」には食物繊維が含まれるごぼうとほうれん草を加えました。「同、詰め合わせ」は「同、あさり」「同、かき玉」「同、海苔」「同、鱈」が3食ずつ、「同、豆腐」「同、豚汁」が4食ずつ入った20食のアソート商品です。「素材を敬い、からだにやさしく」という野崎洋光氏の言葉通り、おいしさだけでなく栄養バランスにもこだわった逸品に仕上がりました。

プロフィール



野崎洋光（のざきひろみつ）

1953年、福島県生まれ。日本を代表する和食の名店を手がけてきたほか、伝統的でありながらも調理科学に裏打ちされた独創的なレシピを数多く考案。料理界に新風を吹き込む。人気テレビ番組や雑誌などメディアでも幅広く活躍。著書多数。



野崎洋光監修 フリーズドライ顆粒みそ汁 あさり

- 内容量：1食
- 形態：FD袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

和食料理人、野崎洋光監修の即席みそ汁。独自製法の顆粒みそで、生みそ本来の風味に。サッと溶けて、環境にやさしいトレーレス。具材には栄養バランスを整えてくれるあさりとキャベツに長ねぎを加えました。



野崎洋光監修 フリーズドライ顆粒みそ汁 かき玉

- 内容量：1食
- 形態：FD袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

和食料理人、野崎洋光監修の即席みそ汁。独自製法の顆粒みそで、生みそ本来の風味に。サッと溶けて、環境にやさしいトレーレス。具材には栄養バランスを考えて、にらと玉ねぎに相性抜群の玉子を合わせました。



野崎洋光監修 フリーズドライ顆粒みそ汁 海苔

- 内容量：1食
- 形態：FD袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

和食料理人、野崎洋光監修の即席みそ汁。独自製法の顆粒みそで、生みそ本来の風味に。サッと溶けて、環境にやさしいトレーレス。具材の海苔は磯の香りにこだわり、コクが増す油揚げをアクセントに加えました。



野崎洋光監修 フリーズドライ顆粒みそ汁 鱈

- 内容量：1食
- 形態：FD袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

和食料理人、野崎洋光監修の即席みそ汁。独自製法の顆粒みそで、生みそ本来の風味に。サッと溶けて、環境にやさしいトレーレス。具材には鱈と相性の良いとろろ昆布とほうれん草の組み合わせです。



野崎洋光監修 フリーズドライ顆粒みそ汁 豆腐

- 内容量：1食
- 形態：FD袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

和食料理人、野崎洋光監修の即席みそ汁。独自製法の顆粒みそで、生みそ本来の風味に。サッと溶けて、環境にやさしいトレーレス。栄養バランスのとれた豆腐と油揚げは定番の組み合わせです。



野崎洋光監修 フリーズドライ顆粒みそ汁 豚汁

- 内容量：1食
- 形態：FD袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

和食料理人、野崎洋光監修の即席みそ汁。独自製法の顆粒みそで、生みそ本来の風味に。サッと溶けて、環境にやさしいトレーレス。人気の豚汁に食物繊維が含まれるごぼうとほうれん草を加えました。



野崎洋光監修 フリーズドライ顆粒みそ汁 詰め合わせ

- 内容量：20食
- 形態：箱
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年3月上旬
- 発売地区：全国

「あさり」「かき玉」「海苔」「鯛」が3食ずつ、「豆腐」「豚汁」が4食ずつ入った20食のアソート商品です。

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)

marukome