

News Release

2025年1月8日 / マルコメ株式会社

デリカテッセン マルコメの惣菜店「発酵DELICATESSEN」の 人気No.1※メニューを家庭で再現

※出所：発酵DELICATESSEN



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、発酵をテーマにした惣菜店「発酵DELICATESSEN」の人気No.1メニュー「ケールとキノアの味噌チーズサラダ」を家庭で簡単に再現できるサラダの素「キノアと雑穀のみそチーズ風味」を3月上旬より全国で販売します。

不動の人気No.1メニュー「ケールとキノアの味噌チーズサラダ」

「発酵DELICATESSEN」は発酵をテーマにしたマルコメ初の惣菜店です。“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」に店舗を展開。みそ、糀、大豆のお肉など、毎日食べたいようなメニューを取り揃えています。この「発酵DELICATESSEN」で、発売から現在に至るまで不動の売上No.1を誇るメニューが「ケールとキノアの味噌チーズサラダ」です。国内最大級の中食・外食業界の業務用専門展「ファベックス」による「ファベックス 惣菜・べんとろグランプリ2024」の健康・ヘルシー部門では金賞を受賞しました。今回の「発酵DELICATESSEN キノアと雑穀のみそチーズ風味」は、野菜とあえるだけで「ケールとキノアの味噌チーズサラダ」を手軽に再現することができる発酵シーズニングです。

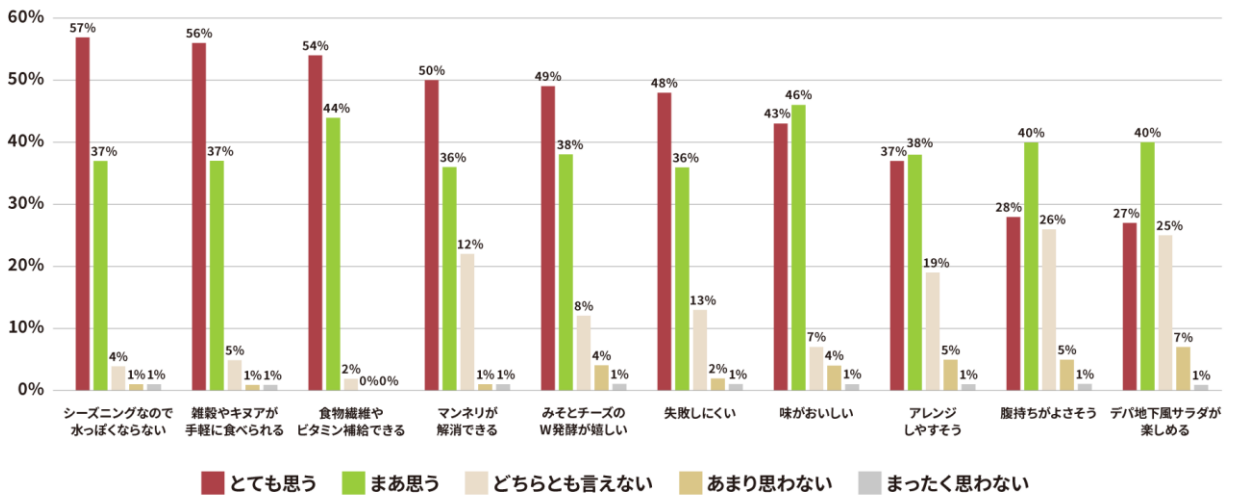
キノアと雑穀の食感×みそとチーズのW発酵食材でリッチな味わいに

もち麦や黒米、赤米をブレンドした雑穀とキノア、つぶみそ、粉チーズの発酵シーズニングがセットになっています。キノアは食物繊維、たんぱく質、葉酸、雑穀には食物繊維、ミネラル、ビタミンが含まれています。食べ応えのある雑穀とみそ、チーズのW発酵で、いつものサラダがより美味しくリッチな味わいに仕上がります。

サラダづくりの悩みを解決する万能さに高評価

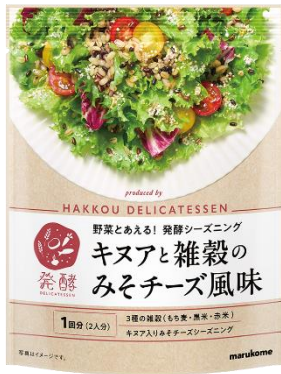
料理SNS「スナップディッシュ」を運営するスナップディッシュ株式会社（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田善）協力のもと、同アプリのユーザーを対象に発売前の「キヌアと雑穀のみそチーズ風味」でテストモニターを実施しました。「キヌアと雑穀のみそチーズ風味」によって「味のマンネリ」や「食材準備が手間」といったサラダに関する悩みを解決できることが今回の商品モニター投稿やアンケートの結果で明らかになりました。「とても思う」～「まったく思わない」の5段階評価のうち「とても思う」と「まあ思う」を足した最多回答は「食物繊維やビタミン補給できる」で98%、次いで「シーズニングなので水っぽくならない」が94%、「雑穀やキヌアが気軽に食べられる」93%、「マンネリ解消ができる」86%という結果に。さまざまな食材とも合わせやすく、サラダに関する悩みを解決しながらバリエーション豊かなサラダづくりに使われていました。

「キヌアと雑穀のみそチーズ風味」を使ってみて、もっとも当てはまる選択肢をお選びください。



[調査概要]

- 調査方法：Snapdish登録ユーザーの中から「キヌアと雑穀のみそチーズ風味」商品モニター150名を対象にメールとアプリ内通知で回答を募集
 - 調査期間：2024年11月22日～12月9日
 - 回答人数：134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。



発酵DELICATESSEN キヌアと雑穀のみそチーズ風味

- 内容量：42g
- 形態：袋
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2025年3月上旬
- 発売地区：全国

阪神梅田本店に店舗展開する発酵DELICATESSENの人気No.1メニュー「ケールとキヌアの味噌チーズサラダ」を家庭で簡単に再現できるサラダの素です。もち麦や黒米をブレンドした雑穀と、キヌア・つぶみそ・粉チーズのシーズニングがセットになっています。雑穀の食べ応え、みそとチーズのW発酵で、いつものサラダをよりおいしく仕上げます。

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。

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)