

News Release

2026年1月6日 / マルコメ株式会社

野菜×発酵食品 美容・健康意識の高い方にも嬉しい バーニャカウダ風 発酵ディップソース



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、米みそと塩麹で自然な旨みを楽しめる「プラス麹 発酵ディップソース バーニャカウダ風」を3月上旬より全国で販売します。

アミノ酸等の調味料不使用 米みそや塩麹が生み出す自然な旨み

「プラス麹 発酵ディップソース バーニャカウダ風」は「プラス麹 生みそ 麹美人」を含む2種類の米みそを使用し、アミノ酸などの調味料ではなく自然な旨みとにんにくをきかせました。きゅうり、トマト、アスパラ、にんじん、パプリカ、ブロッコリー、キャベツ、大根、コーンなど、さまざまな野菜に合う味わいを楽しめます。ヘルシーさや、写真映えする彩りの良さからも人気のあるバーニャカウダに、みそや塩麹などの発酵食品を組み合わせることで、美容・健康意識の高い方にも支持されるラインアップを目指しました。

商品概要



プラス麹 発酵ディップソース バーニャカウダ風

- 内容量：100g
- 形態：スパウト付きパウチ
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2026年3月上旬
- 発売地区：全国

2種類の米みそと塩麹を使用したバーニャカウダ風のディップソースです。調味料（アミノ酸等）不使用のため、自然な旨みを楽しめます。にんにくをきかせ、野菜とよく合う味わいに仕上げました。

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。

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