

News Release

2026年1月6日 / マルコメ株式会社

顆粒みそ汁10食タイプの具材を お好みに沿った組み合わせでリニューアル



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、伸長を続けるフリーズドライ顆粒みそ汁の10食タイプ「お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味アソート」「同、減塩アソート」「同、あおさと黒ばらのり」「同、しじみとあさり」を3月上旬より全国で販売します。

かねさ顆粒みそ工場の開業で盤石な生産体制を実現

かねさ株式会社（本社：青森県青森市）は昨年9月、伝統の津軽みそを生産する「梵珠工場」、独自製法の顆粒みそを生産する「パラミソ工場」に続く3番目の生産拠点として「かねさ顆粒みそ工場」を開業しました。同工場は従来の約2倍に相当する1億食の生産能力を備え、顆粒みその強力な増産体制が敷かれました。マルコメの顆粒みそはすべて、かねさの国内製造になっています。

フリーズドライみそ汁市場で急伸長している多食タイプ[®]

顆粒みそ汁の10食タイプを人気具材で再構成

顆粒みそを含むフリーズドライみそ汁のパック食数別販売推移のデータによると10食以上の多食タイプの占める割合が2019年度から2024年度にかけて17.4%から37.1%に伸長、2030年度には45%まで増える※と予想されています。この流れを受け、10食タイプの顆粒みそ汁を人気具材にリニューアルして商品化。「お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味アソート」の具材は豆腐、揚げなす、野菜。即席みそ汁の具材として充填可能な最大サイズの滑らかな食感の豆腐、旨みがみそに溶け込む揚げなす、彩りが鮮やかで食感の良いキャベツや人参など、食べ応えのある具材にもこだわりました。「同、減塩アソート」は、「料亭の味アソート」と比較して1食あたりのナトリウムを25%カットした減塩タイプ。「同、あおさと黒ばらのり」は、昆布だしで海藻の風味を引き立てました。「同、しじみとあさり」しじみのみそ汁は1杯でしじみ100個分のオルニチン（37mg）が含まれています。

※出所：インテージSRI+



お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味アソート

- 内容量 : 79g
- 形態 : 紙資材 (袋)
- 賞味期間 : 13か月
- 価格 : オープン
- 発売日 : 2026年3月上旬
- 発売地区 : 全国

独自製法で生みその風味を味わえる顆粒みそを使用した即席みそ汁です。1つのパックに具材と顆粒みそが入っているため容器にあけてお湯を注ぐだけで簡単に本格的なみそ汁を楽しめます。具材は豆腐・揚げなす・野菜のアソートタイプ。豆腐はなめらかな食感でサイズの大きいカットのものを使用、揚げなすは油の旨みがみそに溶け込みます。野菜は、キャベツを色と食感の良いものにしました。



お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 減塩アソート

- 内容量 : 79g
- 形態 : 紙資材 (袋)
- 賞味期間 : 13か月
- 価格 : オープン
- 発売日 : 2026年3月上旬
- 発売地区 : 全国

独自製法で生みその風味を味わえる顆粒みそを使用した即席みそ汁です。1つのパックに具材と顆粒みそが入っているため容器にあけてお湯を注ぐだけで簡単に本格的なみそ汁を楽しめます。具材は豆腐・揚げなす・野菜のアソートタイプ。豆腐はなめらかな食感でサイズの大きいカットのものを使用、揚げなすは油の旨みがみそに溶け込みます。野菜は、キャベツを色と食感の良いものにしました。「お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味アソート」と比較して、1食あたりのナトリウムを25%カット。



お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 あおさと黒ばらのり

- 内容量 : 60g
- 形態 : 紙資材 (袋)
- 賞味期間 : 13か月
- 価格 : オープン
- 発売日 : 2026年3月上旬
- 発売地区 : 全国

独自製法で生みその風味を味わえる顆粒みそを使用した即席みそ汁です。1つのパックに具材と顆粒みそが入っているため容器にあけてお湯を注ぐだけで簡単に本格的なみそ汁を楽しめます。具材はあおさ・黒ばらのりのアソートタイプ。あおさは国産の風味が良いものを使用、昆布だしをやや強めにして海藻の旨みを引き立てました。黒ばらのりは独自の乾燥方法で焙煎感が出ない条件で乾燥しています。焼きのりとは異なる、磯の香りやのり本来の食感を楽しめます。



お徳用 フリーズドライ顆粒みそ汁 料亭の味 しじみとあさり

- 内容量：70g
- 形態：紙資材（袋）
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2026年3月上旬
- 発売地区：全国

独自製法で生みその風味を味わえる顆粒みそを使用した即席みそ汁です。1つのパックに具材と顆粒みそが入っているため容器にあけてお湯を注ぐだけで簡単に本格的なみそ汁を楽しめます。しじみと、あさりのアソートタイプ。淡色系顆粒みそを使用し、具材の旨みがしっかりと引きいた味わいに仕上げました。しじみのみそ汁は、1杯でしじみ100個分のオルニチン(37mg)を含みます。

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)

marukome