

2022年8月3日(水)

＜当社オリジナルの“三種麴元仕込み製法”「味の饗宴」＞ “白く、甘く”をキーワードに3年かけて開発！ 新「味の饗宴 無添加生 750g」9月1日発売

マルサンアイ株式会社(本社:愛知県岡崎市、代表取締役社長:堺 信好)は、1996年発売のロングセラー商品「味の饗宴 無添加生 750g」を2022年9月1日(木)よりリニューアル発売いたします。



「味の饗宴」は、当社独自の“三種麴元仕込み製法”でつくった、生タイプの無添加あわせみそです。米・豆・麦の3種類の麴を元から仕込んで熟成することにより、それぞれの麴の良さが引き立った芳醇な味わいが特長です。1996年の発売から26年が経過し、次第に白くて甘いみそが好まれるようになってきたことから、「味の饗宴」オリジナルの“三種麴元仕込み製法”はそのままに、“白く、甘く”をキーワードとして、みなさんが“いま一番おいしいと感じる味”にリニューアルいたします。

「味の饗宴」の最大の特長である3種類の麴については、数多ある種類の中から麴菌を選定し直し、麴の量を2倍の15割麴に、熟成方法も変更することでコクと旨みはしっかりと残しつつ、白くて甘いおみそに仕上げました。大豆についても、大豆の皮がみその着色の要因となるため丸大豆から脱皮大豆に変更し、舌触りもなめらかになりました。容器には、軽量化したバイオマスPETのフタを採用しており、年間のPET樹脂使用量は約1t、CO₂は約2.3t分削減できる見込みです。また“白く、甘く”生まれ変わった「味の饗宴」を、最大限おいしい状態でお客様にお届けできるよう、工場内および物流センターに冷蔵設備を新たに導入いたしました。

原材料や容器、製造工程はもちろん、仕込みから出荷までの管理方法など、すべてを一から見直したことから、新「味の饗宴」の開発には約3年の月日を要しました。

～三種麴元仕込み製法について～

米・豆・麦の3種類の麴を元から仕込んで熟成させた、当社独自の製法です。原料の異なる麴を元から仕込むことにより、できあがったみそをブレンドしてつくる通常のアワセみそには出せない、それぞれの麴の良さが引き立った芳醇な味わいが特長です。単一の麴でつくるみそよりも3倍以上手間がかかるこの製法によって「味の饗宴」は、“米の旨み”、“豆の旨み”、“麦の香り”が調和した、絶妙なおいしさを実現しています。

■新「味の饗宴 無添加生 750g」商品情報

希望小売価格：オープン価格

発売開始日：2022年9月1日(木)

発売地域：全国

賞味期間：180日

内容量：750g

商品情報 URL：<https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-14486/>



■マルサンアイ株式会社について

本社所在地：〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地

代表者：代表取締役社長 堺 信好

資本金：8億65百万円

設立：1952年3月

URL：<https://www.marusanai.co.jp/>

業務内容：大豆を主原料とするみそ・豆乳、無菌充填技術を活かした飲料、その他食品の製造販売。

2021年9月期の売上は、300億円。

当社では大豆を中心とした様々な製品の製造販売を通じて、企業理念である「健康で明るい生活へのお手伝い」を実現するとともに、今後も多くの方に大豆製品の魅力を感じていただけるよう、新商品開発や生活者との接点強化を図っていきます。