

2022年9月1日(木)

<開発期間3年！新「味の饗宴 無添加 750g」発売> 米・豆・麦の三種麴元仕込み製法 「味の饗宴」ブランドサイトリニューアル！

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、本日2022年9月1日(木)の「味の饗宴 無添加 750g」リニューアル発売に合わせて、ブランドサイト(<https://www.marusanai.co.jp/brand/ajino-kyouen/>)も刷新いたしましたことをご知らせいたします。



米・豆・麦の三種の麴が織りなす、甘み・旨み・香りを“舞”というキーワードで表現したパッケージに合わせ、ブランドサイトも緑・桃・黄の3色を基調に、親しみやすい和テイストのデザインに仕上げました。時代のニーズに合わせた“いま一番美味しいみそ”をコンセプトにリニューアルを繰り返し、ロングセラーとなった歴史、商品に対するこだわりやおすすめレシピなどを発信するコンテンツで、新「味の饗宴」の魅力を多くの人にお伝えいたします。

<ブランドサイト概要>

●「味の饗宴」への想い

2種類以上のみそを組み合わせることで、互いの風味を引き立て複雑な旨味が生まれるあわせみそ。あわせのみそパイオニアであるマルサンアイがたどり着いた、究極のあわせみそが「味の饗宴」です。

●さらに美味しい！その秘密

開発に3年かけた、新「味の饗宴」の美味しさの秘密に迫ります。

●誕生と歩み

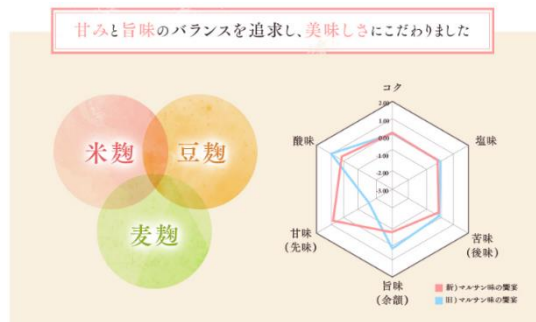
手間をかけてでも“本当に美味しいみそを”との想いから誕生した「味の饗宴」の歴史をまとめました。

●美味しい愉しみ方

新「味の饗宴」の美味しさを存分に味わえるおすすめレシピをご紹介します。

●動画で知る

マルサンアイが自信をもってお届けする新「味の饗宴」の特長やこだわりを動画でわかりやすくお伝えします。



■9月1日リニューアル発売！新「味の饗宴 無添加生 750g」商品情報

当社オリジナル“三種麴元仕込み製法”でつくった、無添加あわせみそです。米・豆・麦の三種類の麴を元から仕込んで熟成することにより、“米の甘み”、“豆の旨み”、“麦の香り”が調和した、芳醇な味わいが特長です。

「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。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。

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/>



～「味の饗宴」リニューアル記念！新CM「味の饗宴 王道編」を公開中～

「味の饗宴」のリニューアルに合わせて新CM「味の饗宴 王道編」を制作。マルサンアイ公式ホームページ内CMギャラリーおよび「味の饗宴」ブランドサイト、YouTubeチャンネルにて公開しております。今回のリニューアルにかけた熱い想いやこだわりを、重厚感あふれる世界観で表現いたしました。

動画 URL：<https://youtu.be/vPfmgovtaWM>



■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。