

2021年7月26日(月)

## <「旨みの余韻」が楽しめる新製法採用！> “鮮度みそ”シリーズ大幅リニューアル ～たっぷり使える「あわせ」大容量サイズも登場～

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:渡辺 邦康)は、“鮮度みそ”シリーズの商品名、味わい、パッケージデザインをリニューアル※し、2021年9月1日(水)より全国で発売いたします。同時に、「あわせ」の大容量650gサイズをラインナップに追加いたします。



※「鮮度のこうじみそ」は新製法採用による味わい、およびそれに伴うレイアウト変更のみで、デザイン基調、商品名に変更はありません。調理みそタイプの「とろける味噌だれ八丁味噌使用」、「万能みそまかせ」については変更ありません。

“鮮度みそ”シリーズは、みそ業界初の二重構造鮮度ボトルを採用し、おいしさをキープしたまま、開封後90日常温で鮮度を保つ、片手で使える便利な調味料として、大変ご好評いただいております。

このたびのリニューアルでは新製法を採用することで、「旨みの余韻」がもっと楽しめるようになりました。おいしさに磨きがかかった「鮮度みそ」の魅力が明確に伝わるよう、商品名を「だし香るとろける味噌」から「だし香る鮮度みそ」とし、パッケージは上質感のあるデザインに変更いたします。また昨今の社会情勢によってご家庭で料理をする機会が増えていることから、「あわせ」の大容量サイズをラインナップに追加いたします。1本でおみそ汁約38杯分を作ることができ、たっぷりお使いいただけます。

### 【リニューアルのポイント】

#### ☑「うまさ引きつつ新製法」でおみその風味向上！

製造工程における熱ダメージを抑える新製法により、従来品よりも「旨みの余韻」が感じられるようになりました。

#### ☑商品特長が伝わりやすい商品名「だし香る鮮度みそ」へ！

“鮮度みそ”最大の特長である“開封後も常温でおいしさをキープできる”ことが伝わりやすくなるよう、「だし香るとろける味噌」から「だし香る鮮度みそ」に商品名を変更いたしました。

#### ☑“鮮度みそ”の価値が伝わるパッケージへ！









“鮮度みそ”にしかない機能性、本格感なおいしさが伝わるデザインにいたしました。

## ■「鮮度みそ」シリーズリニューアル情報

発売開始日：2021年9月1日(水)

発売地域：全国

ブランドサイト：<https://www.marusanai.co.jp/torokeru-miso/>

商品名	だし香る鮮度みそあわせ			だし香る鮮度みそ 減塩あわせ
商品画像				
商品特長	美味しさキープの鮮度ボトル使用のだし入り液状みそ。3種のかつおだしと本みりんで本格的なおみそ汁は勿論色々な料理に使えます。			美味しさキープの鮮度ボトル使用のだし入り液状みそ。「だし香る鮮度みそあわせ」と比較して25%減塩。塩分カットで優しい味わいです。
内容量	650g	205g	410g	410g
希望小売価格	400円(税抜)	250円(税抜)	350円(税抜)	350円(税抜)
賞味期間	365日	365日	365日	365日
商品名	だし香る鮮度みそ 八丁味噌使用赤だし	だし香る鮮度みそ PREMIUM あごだし	だし香る鮮度みそ PREMIUM 海鮮だし	鮮度のこうじみそ
商品画像				
商品特長	美味しさキープの鮮度ボトル使用のだし入り液状みそ。当社仕込の八丁味噌を100%使用したコクと旨みが特長の赤だしみそです。	美味しさキープの鮮度ボトル使用のだし入り液状みそ。だしのバランスにこだわった、化学調味料無添加・国産原料100%使用みそ使用の鮮度みそ。	美味しさキープの鮮度ボトル使用のだし入り液状みそ。様々な魚介だしが楽しめる、化学調味料無添加・国産原料100%みそ使用の鮮度みそ。	美味しさキープの鮮度ボトル使用のだし入り液状みそ。当社のロングセラー商品「純正こうじみそ」を手軽に美味しく味わえます。
内容量	410g	410g	410g	410g
希望小売価格	350円(税抜)	400円(税抜)	400円(税抜)	350円(税抜)
賞味期間	365日	270日	270日	270日

## ■開封後 90 日常温保存OK！“鮮度みそ”シリーズ商品概要



開封後  
90日間  
常温保存

“鮮度みそ”シリーズは、「お料理をもっとおいしく！もっと便利に！」そんな声におこたえするため 2017 年に誕生いたしました。豊富なラインナップで、お料理・シーンに合わせてお選びいただけます。常備調味料の新常識“鮮度みそ”がおいしい料理へ導きます。



## ■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 渡辺 邦康

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。

2020 年 9 月期の売上は、294 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。

### 【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

マルサンアイ株式会社 開発統括部・マーケティング室 ブランドマネジメント課

担当：河合 美琴 TEL:03-5333-7200 MAIL:[marusanai\\_pr@marusanai.co.jp](mailto:marusanai_pr@marusanai.co.jp)