

**新生活はこだわりみそ汁で朝食を！
3種類の麴のおいしいハーモニー“味の饗宴”シリーズ
3月下旬より増量キャンペーン実施**

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、2020年3月下旬より、“味の饗宴”シリーズ「味の饗宴 無添加生」、「味の饗宴 無添加生減塩」、「味の饗宴 無添加赤だし」の10%増量キャンペーンを実施いたします。



■「味の饗宴」シリーズ増量キャンペーン概要

毎年ご好評いただいている「味の饗宴」シリーズ増量キャンペーン」を本年も実施いたします。キャンペーン期間中は、通常内容量 750gに 10%増量した 825gでお届けいたします。米・麦・豆、3種類の麴の旨味がお楽しみいただける「味の饗宴」のおみそ汁で、ぜひ新生活の朝をおいしくスタートしてください。

【対象商品】

「味の饗宴 無添加生」 JANコード:4901033140632 ITFコード:14901033140639

「味の饗宴 無添加生減塩」 JANコード:4901033140625 ITFコード:14901033140622

「味の饗宴 無添加赤だし」 JANコード:4901033111632 ITFコード:14901033111639

※JANコード、ITFコードは通常品と同様で変更はございません。

【出荷期間】

2020年3月下旬~2020年5月20日(水)頃(自然切り替え)

※期間中は通常品(750g)の生産を中止し、増量品(825g)のみの出荷とさせていただきます。

■“味の饗宴”シリーズ商品概要

業界初！3種麴(米・麦・豆)を元から仕込んで熟成させた、無添加タイプのあわせみそです。

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あわせみそには出せない、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倍以上の手間がかかる“味の饗宴”こだわりの製法が、「米麴の香り」、「麦麴の旨味」、「豆麴のコク」が調和した絶妙な味のバランスを実現しています。

・「味の饗宴 無添加生」

米麴・麦麴・豆麴の3種類の麴を元から仕込み熟成させた、無添加のあわせみそです。当社独自の配合により「米麴の香り」、「麦麴の旨味」、「豆麴のコク」が味わえます。加熱殺菌をせず、蔵出しそのままの風味を楽しめる酵母が生きている「生」タイプです。



・「味の饗宴 無添加生減塩」

“味の饗宴”ならではの3種麴元仕込みのあわせみそに、甘口の米みそをブレンドした「二段あわせ製法」でつくりました。塩分を20%オフした※、加熱殺菌をしない「生」タイプです。※日本食品標準成分表2015「赤色辛みそ」と比較して。



・「味の饗宴 無添加赤だし」

“味の饗宴”ならではの3種麴元仕込みのあわせみそに、コクとキレのある本場の豆みそをブレンドした「二段あわせ製法」でつくりました。



■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。
2019年9月期の売上は、273億円。

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。

【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 商品戦略課
担当：河合 美琴 TEL:03-5333-7200 MAIL:marusanai_pr@marusanai.co.jp