

News Release

2024年7月10日 / マルコメ株式会社

素材の味を引き立てる調理みそに ゆずみそが加わりました。



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、ゆずの名産地で知られる高知県は馬路村のゆず果汁を贅沢に使用した「馬路村のゆずみそ」を9月上旬より全国で販売します。また、従来品の「田楽みそ」「からし酢みそ」「酢みそ」「もろみみそ」のパッケージをリニューアル、9月上旬より全国で販売します。

高知県が誇る名産品、馬路村のゆず果汁を使ったゆずみそを商品化

「馬路村のゆずみそ」は馬路村のゆず果汁ならではの酸味と爽やかさを楽しめるゆずみそです。高知県産のゆず陳皮を合わせることで香りやほろ苦さを引き立てました。なめらかな食感と深い味わいで野菜や魚など、旬の食材をよりおいしく味わえます。ふるふき大根や和え物はもちろん、カンパチやブリとの相性も良く、しゃぶしゃぶのつけだれなど、幅広い用途で楽しめます。

ゆずみそを機に従来品のパッケージもリニューアル

従来品の「田楽みそ」「からし酢みそ」「酢みそ」「もろみみそ」も、中の色を確認できるパッケージデザインへリニューアル。田楽みそは、手づくり感を大切にして風味豊かに。からし酢みそは、昆布だしが隠し味。酢みそは、うま味調味料をつかわないことにこだわりました。もろみみそは3種類のみそをブレンドした深い味わいです。素材をよりおいしく楽しめるラインアップで旬を味わってください。

商品概要



馬路村のゆずみそ

- 内容量：100g
- 形態：スパウト付きパウチ
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

馬路村のゆず果汁ならではの酸味と爽やかさ。高知県産のゆず陳皮で香りやほろ苦さを引き立てました。ふるふき大根や和え物、カンパチやブリとの相性も良く、しゃぶしゃぶのつけだれなど幅広い用途で楽しめます。



田楽みそ

- 内容量：100g
- 形態：スパウト付きパウチ
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

西京風白みそに豆みそを合わせた風味豊かな田楽みそ。素材本来の持ち味を楽しむように、うま味調味料を使っていません。加熱混合することで手づくりに近い味わいを実現しました。



からし酢みそ

- 内容量：100g
- 形態：スパウト付きパウチ
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

西京風白みそをベースに、こだわりのだしとからしをきかせて芳醇な味に仕上げました。黒酢のコクと旨みや味の深みを出すため、隠し味には昆布エキスを使用しています。



酢みそ

- 内容量：100g
- 形態：スパウト付きパウチ
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

さわやかな酸味で西京風白みそをまるやかに味わえる酢みそです。黒酢で深みのある味わいに仕上げました。オリーブオイルと混ぜたドレッシングなど洋食にも使いやすいするため、だしを加えていません。



もろみみそ

- 内容量：100g
- 形態：スパウト付きパウチ
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

米みそ、麦みそ、豆みそ、3種類のみそをあわせた濃厚なコクと深い旨み。糀美人と麦味噌の粒感は素材に絡みやすく、素材本来の味を引き立てます。有機丸大豆の吟醸醤油で、みそに深みを持たせました。

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