

マルサン「純正こうじみそ」 日経POS セレクション「平成売上 No.1」に！

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)の看板商品「純正こうじみそ」が、日経 POS セレクション一般みそカテゴリーにおいて「平成売上 No.1」に選出されました。1970年(昭和45年)の発売以降、長きにわたるご愛顧に感謝申し上げますとともに、今回の受賞を糧として、令和の新時代も更にみなさまから支持されるブランドとなるよう一層努力して参ります。

※受賞アイテムはマルサン「純正こうじみそガセット袋 1kg」(JAN:4901033120016)です。

現在は「純正こうじみそ 750g」(JAN:4901033120023)にリニューアルしております。



■マルサン「純正こうじみそ」について

1970年(昭和45年)発売、マルサンが誇るロングセラー商品です。米こうじのさわやかですっきりした味わいの中に、赤色系のみそのうまみもしっかりと感じられるこうじみそです。一般にこうじみそは粒がつぶれる、香りが悪くなるなどの理由で昔ながらの量り売りが適しているとされ、スーパーマーケット隆盛期においても量販化できるこうじみそはありませんでした。そこで、マルサンはフィルムメーカー、自動包装機メーカーとの共同開発により業界初のガセットタイプ(自立できる袋)で、「純正こうじみそ」を発売しました。商品を寝かせて陳列するピロータイプしかなかった当時としては、自立するガセットタイプは非常に画期的であり、また量り売りでしか手に入らなかったこうじみそが手軽に買えるということで広く普及しました。より使いやすい量目ニーズに対応するためサイズ変更はしましたが、麴歩合が高く甘めのみそが好まれる傾向にある現在においても、大豆のコクやうまみがしっかり味わえる「純正こうじみそ」は年間700万個以上を出荷しており、昭和、平成と時代を超えてご支持いただいております。

■「純正こうじみそ」シリーズ品のご紹介

・減塩純正こうじみそ 750g



減塩タイプの「純正こうじみそ」です。日本食品標準成分表 2015 年版「赤色辛みそ」と比較して塩分(ナトリウム換算)を 15%オフしました。こうじの粒を残し、じっくり熟成させた粒みそです。

～おいしいおみそ汁の作り方～

こうじみそは香りとうまみがいのち！先にだし汁に具を加えて火を通してから煮立たせないように弱火にして「純正こうじみそ」を溶き入れてください。

・鮮度のこうじみそ 410g



使い勝手の良い鮮度ボトルタイプです。お好みの乾燥具材を入れ、お湯を注ぐだけでおみそ汁ができます。開封後 90 日間常温保存可能なので、ご家庭でお使いいただくのはもちろん、職場に置いてオフィスランチでもおいしい「こうじみそ」のおみそ汁がお楽しみいただけます。

■日経 POS セレクション「平成売上 No.1」とは

日本経済新聞が、全国のスーパー、コンビニエンスストアなどから収集した販売実績データ(日経 POS 情報)を元に、1989 年(平成元年)～2019 年(平成 31 年)の平成 31 年間を通じての消費動向調査を実施し、商品カテゴリーごとに売り上げ 1 位の商品を選出するものです。

■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。
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