

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2020年1月15日

マルトモ株式会社

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

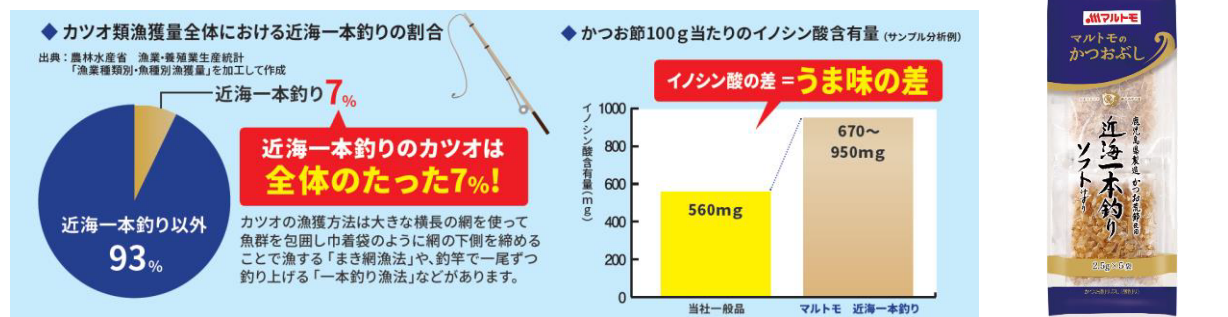
**漁獲量全体でわずか7%という希少価値の高いカツオを使用した、
「近海一本釣り ソフトけずり 2.5g×5袋」新発売!**

マルトモ株式会社（社長：今井均 本社：愛媛県伊予市）は、希少価値の高いカツオを使ったかつお削りぶし「近海一本釣り ソフトけずり 2.5g×5袋」を、2020年3月1日より発売します。

「近海一本釣り ソフトけずり」は、カツオ類漁獲量全体でわずか7%である近海一本釣りのカツオ原料のみを使用。鹿児島県製造限定のかつお荒節を当社一般品よりも薄く削りました。近海で獲れる鮮度が良いカツオ原料のみを使用しているため、かつお節のうま味成分であるイノシン酸の値が当社一般品と比べ高く、うま味が強く感じられます。

通常の薄削りよりも薄く（当社一般比）削っているため、食感がふんわりとやわらかく、お料理のトッピングに最適です。既存3品種に加え、トライアルしやすい容量と価格の2.5gパック×5袋入りを品種追加いたしました。

創業100年を超えるマルトモは、かつお節の選択基準を提案し、かつお節文化の伝承と日々の食卓の豊かさに貢献します。



I. 発売計画

1. 発売日：2020年3月1日
2. 発売地域：全国

II. 商品概要

1. 商品名：「近海一本釣りソフトけずり2.5g×5袋」
2. 品 種：1品種
3. 容 量：2.5g×5袋
4. 特 長：右記
5. 賞味期間：常温で18ヶ月
6. 参考小売価格：210円（税抜）

III. コミュニケーション活動

1. 小売店様店頭での推奨販売等を行って参ります。

【商品の特長】

1. 近海一本釣りのカツオ原料のみを使用。鮮度が良く、イノシン酸が多いため、うま味の強い削り節です。
2. 鹿児島県製造限定のかつお荒節のみを使用したこだわりの原料と焙乾法。
3. 食感がやわらかい削り節なのでお料理のトッピングに最適。

【本件に関するお問い合わせ先】

マルトモ株式会社 マーケティング部 平山 TEL:03-5825-2922 FAX:03-5825-2939
<http://www.marutomo.co.jp/>
〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目2番4号岩本町ビル9F