

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2018年6月吉日

マルトモ株式会社

〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

## NEWS RELEASE

# お湯を注ぐだけで本格的なだしができる マルトモ(株)、『だしキューブ®』新発売 創業100周年記念商品

マルトモ(株)(社長 明関和雄)は、2018年7月1日に「だしキューブ®」を新発売致します。  
和食の認知が進み、本格的なだしを料理に求める消費者が増加する一方、料理の時短化が進み、だし取りをする消費者は年々減少しています。そこで簡単に本格的なだしが味わえる進化系の調味料として「だしキューブ®」を発売致します。フリーズドライ製法によりブロック状に乾燥した「だしキューブ®」にお湯を注いで、10秒で本格的なだしが出来上がります。創業100周年記念商品として発売致します。

## 商品特長

### 1 枕崎産のプレミアムなかつお枯節 「プレ節®」使用!

「おいしさ1.5倍」(当社一般品比)の琥珀色が特長の「プレ節®」を使用しました。



### 2 お湯を注ぐだけ!

本格的なだしが10秒で出来上がります。また、面倒なだしこしも必要ありません。



「だしキューブ®」1個にお湯600mlを注いでください。

### 3 フリーズドライ製法

フリーズドライ製法でかつお節のおいしさと栄養を、そのまま閉じ込めました。



## I. 発売計画

1. 商品名:「だしキューブ®」
2. 品 種:1品種
3. 容 量:1個(6.1g) ※600ml用(みそ汁で約4人前)
4. 賞味期限:年月日で表示
5. 小売価格:150円(税込) / 1個

## II. 商品概要

1. 発 売 日:2018年7月1日
2. 発売地域:全国(通販)

マルトモ公式通販「海幸倶楽部」 [海幸倶楽部](https://www.rakuten.ne.jp/gold/umisachi/) 

URL: <https://www.rakuten.ne.jp/gold/umisachi/>

## 【本件に関するお問合せ先】

マルトモ株式会社

開発本部 土居 TEL:089-982-1159 FAX:089-982-2521

<http://www.marutomoto.co.jp/>

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地