

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位



2019年1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

# 高まる健康ニーズと時短ニーズに応え、「お肉まる®」から『「お肉まる®」鶏の照り焼きの素』、『「お肉まる®」肉豆腐の素』新発売！

マルトモ株式会社（社長 明関和雄）は、2019年3月1日に『「お肉まる®」の照り焼きの素』、『「お肉まる®」肉豆腐の素』を新発売致します。

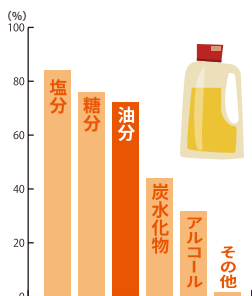
消費者の「塩分摂取量を減らしたい」、「油分を出来るだけ控えたい」という食の健康志向は高齢化やダイエット志向とともにさらに高まると考えられます。

かつお節屋ならではの「だしを効かせて、塩分摂取を控える」提案を基本コンセプトに、脂類の摂取を控えらる健康コンセプトを強化し、「お肉と食材をレンジアップし、まぜるだけで手軽におかずができあがる」、「フライパン不要で調理の後片付けが楽」という時短ニーズにも応える商品を開発しました。

ロコモシンドロームを予防したいシニア世代や女性でまだまだ続く“肉食ブーム”の中、「肉料理であっさりした味付けのレパートリーを増やしたい」というニーズにも合う商品で、家庭内調理を応援してまいります。

### 健康のために控えているものは？

Q. 自分の健康のために控えたいと思うもの  
自社モニター調査：n=958（複数回答）



### 時短したい家事は？

Q. 時短したい家事  
自社モニター調査：n=958（複数回答、上位3項目）

- 1位：食事の後片づけ
- 2位：料理
- 3位：部屋掃除

### 肉料理を作る際の不満点は？

Q. 肉料理を作る際の不満点【加熱時編】  
自社モニター調査：n=1775（複数回答、上位3項目）

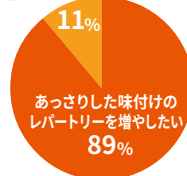
- 1位：肉が堅くなる
- 2位：油が飛び散る
- 3位：脂がたくさん出る

### お料理の味付けは？

Q. 家庭で作る肉料理に関してあてはまること  
自社モニター調査：n=958（単一回答）

肉料理を作るときは、  
こってりした味付けになりがち！

こってりした味付けの  
レパートリーを  
増やしたい



### 商品特長

1. だしを効かせることでやさしい塩味でもお肉をおいしく食べられる。
2. こだわりの国産原料である、北海道産昆布、枕崎製造かつお節を使用。
3. レンジでチンしてまぜるだけ。
4. 1回毎の使い切りタイプでいつでも新鮮。単身・少人数世帯にとっても便利。(1~2人前×3回分)

### I. 商品概要

1. 商品名：「お肉まる®」鶏の照り焼きの素、  
「お肉まる®」肉豆腐の素
2. 品 種：2品種
3. 特 長：上記
4. 容 量：120g(40g(1袋1~2人前)×3袋入り)
5. 賞味期間：12ヶ月
6. 参考小売価格：180円(税抜)

### II. 発売計画

1. 発売日：2019年3月1日
2. 発売地域：全国

マルトモ株式会社 開発本部 土居  
 TEL: 089-982-1159 FAX: 089-982-2521  
<http://www.marutomo.co.jp/>  
 〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

### 好評発売中 姉妹品



▲「お肉まる®」  
鶏のみぞれ煮の素 ▲「お肉まる®」  
豚の生姜焼きの素