

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2021年7月1日

マルトモ株式会社

〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

## NEWS RELEASE

### 無菌充填製法で風味そのまま。だしが活きてる「だし小鍋」 寄せ鍋つゆ、地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ、焼あごだし鍋つゆ 3種新発売！

マルトモ株式会社（社長：今井均 本社：愛媛県伊予市）は、だしが活きてる「だし小鍋」寄せ鍋つゆ、地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ、焼あごだし鍋つゆを、2021年9月1日より発売します。

「だし小鍋」シリーズは、だし本来の風味が活きた鍋つゆを、1人前（小鍋）からでも気軽に使っていただきたいという想いから作られた商品です。だしの効いた自然な味わいを実現するために低濃縮（2倍濃縮）で仕上げました。無菌充填製法により低濃縮でも常温流通可能です。レトルトと比べ高温・短時間で殺菌するため、熱ダメージによる風味への影響を最小限に抑えています。1人前×3回分入りとなっており、1人前から使用が可能です。

鰹節屋、だし屋ならではの味の相乗効果を活かした「だし小鍋」シリーズ、ぜひご賞味ください！



焼あご、いわし煮干し、  
昆布のだしが味の決め手！



枕崎製造かつお節、  
北海道産昆布のだしが  
美味しくしみ込む！



阿波尾鶏、愛媛県産真鯛の  
う味が特長！

#### I. 発売計画

1. 発売日：2021年9月1日
2. 発売地域：全国

#### II. 商品概要

1. 商品名：「だし小鍋」寄せ鍋つゆ  
「だし小鍋」地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ  
「だし小鍋」焼あごだし鍋つゆ
2. 品 種：3品種
3. 容 量：300g（100g×3袋）
4. 特 長：右記
5. 賞味期間：常温で12ヶ月
6. 参考小売価格：220円（税抜）

#### 【商品の特長】

1. 無菌充填製法によりフレッシュなだしの風味を閉じ込め、豊かな味わいを実現しました。
2. こだわりの国産＆国内製造原料を使用し、だしの効いた本格的な鍋料理をお楽しみいただけます。
3. 1袋1人前の使い切りタイプで便利です。長期保存ができ、1人でもだしの効いた本格的な鍋を手軽に楽しめます。