

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2022年7月5日

マルトモ株式会社

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

このだし感、半端ない！ 無菌充填製法で風味そのまま。だしが活きてる「だし小鍋」 新フレーバー 3品新発売

かつお節・だしと、海洋資源を通じて健康と食文化の発展に貢献するマルトモ株式会社（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」蟹だし鍋つゆ、帆立はまぐり塩鍋つゆ、黒豚にんにく醤油鍋つゆを2022年9月1日より新発売し、既存の「だし小鍋」寄せ鍋つゆ、焼あごだし鍋つゆ、地鶏塩ちゃんこ鍋つゆと合わせて計6品のラインアップで展開します。

「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思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。レトルト製法と比べ高温・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回分が入っており、1人前から使用が可能です。

家での食事では贅沢感のあるメニューや食材を選ぶ機会が増えています。「だし小鍋」は、1人前からでも作れる個食タイプの形態で、少し贅沢感のある特別なだし鍋の味わいを、ご家庭へお届けします！



I. 発売計画

1. 発売日：2022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」蟹だし鍋つゆ、帆立はまぐり塩鍋つゆ、黒豚にんにく醤油鍋つゆ、寄せ鍋つゆ、焼あごだし鍋つゆ、地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ
2. 品 種：6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：240円（税抜）

【商品の特長】

1. 無菌充填製法によりフレッシュな味わいを実現！
2. 各種こだわりの国産&国内製造原料を使用
3. 1人前の使い切りタイプで便利