

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2023年5月16日
マルトモ株式会社
〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

世界に認められた、味と品質！「マルトモ 鰹節屋のだし醤油」 2023年モンドセレクションで金賞を受賞！

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、好評発売中の「鰹節屋のだし醤油500ml」が第62回モンドセレクション2023食品部門で金賞を受賞したことをお知らせいたします。

「鰹節屋のだし醤油500ml」は鰹節屋ならではの、香りの強いかつおだしと6種のだしのうま味を効かせた風味豊かなだし醤油です。だしを効かせることで塩分を40%もカットしながら、しっかりした味わいを実現できました。2022年の発売以降、お客様にご評価いただき、順調に売り上げを伸ばしています。

多様化する食の時代、マルトモはだしを活かしたメニュー専用調味料や低塩分の商品を使ったメニュー提案など、多角的視野から需要創造を図ってまいりました。今後も、日本国内だけでなく、世界中の皆様へ「おいしい！」と認められる商品開発に取り組んでまいります。

■受賞商品概要：「鰹節屋のだし醤油500ml」

商品サイト <https://www.marutomomo.co.jp/brand-list/dashisyoyuu>

6種のだし（かつお節、宗田がかつお節、いわし煮干し、あご煮干し、昆布、しいたけ）のうま味を効かせただし醤油です。かつお節は国内製造のもののみを使用しています。



商品名：鰹節屋のだし醤油500ml

発売日：2022年3月1日

JANコード：4902833832741

標準小売価格：501円(税込価格)

賞味期間：18か月

原材料名：しょうゆ（国内製造）、発酵調味料、かつおだし、砂糖、かつお節エキス、食塩、かつお節、酵母エキス、飛魚エキス、いわしエキス、そだがかつお節、昆布、椎茸／酒精、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）

※2023年10月より、モンドセレクション金賞ロゴ入りパッケージで発売予定です。

■モンドセレクションとは ※モンドセレクション公式サイトより抜粋

1961年以来、モンドセレクション（本部ベルギー・ブリュッセル）は世界中の消費財の品質を評価してきました。80人の国際的な専門家が、完全に独立した方法で品質評価を実施しています。各製品は、製品カテゴリと消費者の期待に応じて慎重に選択された多数のパラメーターで個別に試飲およびテストされ、評価得点に応じて最高金賞、金、銀、銅の各メダルが贈られます。