

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2024年7月2日

マルトモ株式会社

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

小分けで便利、半端ないだし感の「だし小鍋シリーズ」がリニューアル！ 容量とだしの風味を見直し、売場で目を引くデザインに！！

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、人気の「だし小鍋シリーズ」の3品を、2024年9月2日よりリニューアルして発売します。

従来の600gから3倍希釈で900gと容量をアップし、これまで充分なつゆの量で鍋をお楽しみいただけるようにいたしました。また、従来までの無菌充填製法はそのままに、こだわりのだし素材を従来よりも使用することで、さらにだしの風味が感じられるように開発いたしました。

多様化する食の時代において、マルトモはだしを生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。圧倒的だし感で好評発売中の「だし小鍋」シリーズと合わせ、鍋つゆ市場のさらなる活性化を目指してまいります。



1

無菌充填製法で、 豊かなだしの風味を実現！

無菌環境下で食品を容器に充填する、長期間保存・常温流通可能な充填方法です。特有のレトルト臭がするレトルト殺菌や通常の濃縮つゆとは異なり、だしの風味や味が損なわれないのが特長。軽節屋として風味にこだわった逸品です。

鍋つゆ品種	無菌充填つゆ	濃縮つゆ	レトルト殺菌つゆ
希釈倍率	低い	高い	ストレート
殺菌工程	短時間高温殺菌	短時間殺菌	長時間高温殺菌
風味	強い	弱い	特有のレトルト臭あり

2

たっぷり使える900g

主流のストレートタイプ（ほとんどが750g前後）よりも、さらに多量。3倍希釈で1袋450g、2袋で900gとなり、これまで充分なつゆの量で、鍋をお楽しみいただけます。

3

従来品より、さらにだしの風味をアップ！

リニューアルに伴い、こだわりのだし素材をふんだんに使用し、さらに風味をアップしました。

I. 発売計画

1. 発売日：2024年9月2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 帆立はまぐり塩鍋つゆ

2. 品 種：3品種

3. 容 量：300g(150g×2袋)

4. 特 長：右記

5. 賞味期間：常温で12ヶ月

6. 標準小売価格：300円（税抜）