

プレスリリース カテゴリー: [食品 (加工食品)]

2017年8月発信

報道関係者各位

ふりかけて、天然のうま味をプラス！

創業以来89年にわたり、日本一のかつお節の産地 枕崎市でかつお節の製造・販売を行っている株式会社マルモは、2017年7月に調味料無添加 素材100%の「だし粉」を発売しました。

商品ラインナップは鰹100%のだし粉(鰹)、昆布100%のだし粉(昆布)、鰹と昆布をブレンドしただし粉(混合)の3種類です。



商品コンセプトは「美味・万能・便利」。料理にふりかけるだけで、香りとうま味をプラスすることができます。また、容器に水とだし粉(昆布)を入れて冷蔵庫にひと晩入れておくだけで、昆布の水だしをとることも。

料理にふりかけて使用する商品ですが、塩や醤油などの調味料は一切使用していません。天然素材100%なので、健康を気にされる方も安心してお召し上がりいただけます。

調味料を使用していませんが、独自の製法により、少量でも素材の持つ香りやうま味をしっかり感じられます。かつお節の本場、鹿児島県枕崎産の枯本節と、北海道産の昆布といったこだわりの素材を使用。素材の良さを素直に感じられる商品です。

お味噌汁や冷奴、お好み焼き、たこ焼き、納豆、サラダ、パスタなど、どんな料理にもご使用いただける使い勝手の良い商品です。食卓において、好きな量だけふりかけてお召し上がりください。

<概要>

【商品名】①だし粉(鰹) ②だし粉(昆布) ③だし粉(混合)
【内容量】30g
【希望小売価格】各500円(税別)
【販売先】全国の百貨店・スーパー等、自社ネットショップ
※2017/8/10 現在、阪急百貨店うめだ本店のみで販売中

<会社概要>

【代表者】大茂 為継(オオシゲ タメツグ)
【設立】昭和3年(1928年)
【資本金】8800万円
【事業内容】かつお節、削り節製造・販売
【URL】<http://www.kk-marumo.co.jp/>
【フリーダイヤル】0120-77-0239

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社マルモ 営業企画課 こんや 紺屋までお願い致します。

TEL : 099-814-2727 FAX : 099-814-5040 E-mail : konya@kk-marumo.co.jp