

『おみそでおかず』商品概要

【『おいしく仕上がる』シリーズ】



	商品名	規格	原材料	特徴
1	おいしく仕上がる さばの味噌煮	1人前× 2袋入	みそ(米みそ、豆みそ)、還元水飴、砂糖、本みりん、醤油、しょうが、食塩、還元麦芽糖、たん白加水分解物、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)	豊かな味わいの赤系米味噌と、コクと旨味の強い豆味噌の合わせ味噌にシヨウガを加えた、風味豊かなさばの味噌煮用たれ。
2	おいしく仕上がる なすの味噌炒め	1人前× 2袋入	みそ(米みそ、豆みそ)、還元水飴、砂糖、醤油、豆板醤、にんにく、たん白加水分解物、しょうが、ブークエキス、ごま油、かつおエキス、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)	コク、旨味の強い豆味噌をベースに、豆板醤、ニンニクなどを加えた、なすの味噌炒め用たれ。
3	おいしく仕上がる もやしの味噌炒め	1人前× 2袋入	米みそ、発酵調味料、コチュジャン、濃縮がらスープ、砂糖、にんにく、ごま油、しょうが、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(原材料の一部に豚肉、鶏肉を含む)	豊かな味わいの赤系米味噌をベースに、コチュジャン、ニンニクを加え、濃厚ながらスープの旨味を利かせた、もやしの味噌炒め用たれ。
4	おいしく仕上がる 冷やし汁 (6月下旬発売)	1人前× 2袋入	みそ(米みそ、麦みそ、豆みそ)、還元水飴、砂糖、ごま、いわし煮干粉末、かつおエキス、かつお節粉末、食塩、たん白加水分解物、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)	米味噌・豆味噌・麦味噌を合わせたコクのある味噌に、香り高い金ゴマといりこだしを合わせた。 宮崎県の夏の郷土料理として人気急上昇の冷やし汁が簡単にできる。
5	おいしく仕上がる ゴーヤの味噌炒め (6月下旬発売)	1人前× 2袋入	米みそ、還元水飴、発酵調味料、砂糖、かつお節粉末、かつおエキス、にんにく、たん白加水分解物、ごま油、食塩、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料	淡色系米味噌をベースに、かつおだしをたっぷり使用した風味豊かな味噌炒め用たれ。 夏野菜のゴーヤに最適。

## 【『おいしく味わう』シリーズ】



	商品名	規格	原材料	特徴
1	おいしく味わう からし酢みそ	1人前× 4袋入	米みそ、砂糖、醸造酢、マスタード、米黒酢、酒精、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、ウコン色素、香辛料抽出物	甘くまろやかな京風白味噌にからしと純米黒酢を加え、練り上げた。初夏が旬のホタルイカにお勧め。
2	おいしく味わう 田楽みそ	1人前× 4袋入	みそ(米みそ、豆みそ)、砂糖、還元水飴、発酵調味料、醸造酢、食塩、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)	甘くまろやかな京風白味噌と、コク・旨味の強い豆味噌を合わせた。焼いたなすにかけるだけで、まろやかな甘味と豊かな風味が活かしたなす田楽ができる。
3	おいしく味わう 酢みそ	1人前× 4袋入	米みそ、砂糖、醸造酢、米黒酢、食塩、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)	甘くまろやかな京風白味噌に、純米黒酢の酸味を利かせた。ゆでた魚介や野菜にかけるだけで、めたがすぐにできる。
4	おいしく味わう キャベツの 味噌だれ	1人前× 2袋入	米みそ、還元水飴、砂糖、豆板醤、にんにく、野菜エキス、かつおエキス、ごま、しょうが、たん白加水分解物、食塩、かつお節粉末、昆布エキス、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料	味わい深い粒味噌に豆板醤の辛味とニンニク、ショウガ、数種の野菜の旨味をたっぷり加えた味噌だれ。ザク切りにしたキャベツなどにディップ感覚で使える。
5	おいしく味わう もろみ味噌	1人前× 2袋入	麦麴、醤油(大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩)、食塩、砂糖、酒精、調味料(アミノ酸)、pH調整剤	しっかりと熟成させて旨味、甘味を十分にひきだしたもろみ味噌。スティック状に切ったキュウリやニンジンなどをつけて食べれば、野菜の美味しさが引き立つ。

シリーズ名	『おみそでおかず』	
	『おいしく仕上がる』シリーズ	『おいしく味わう』シリーズ
商品数	5品目	5品目
特徴	<p>①1～数種類の食材があれば、1人前から本格味噌料理が簡単にできる(調理時間:約3～10分)。</p> <p>②各メニューに最適な味噌、合わせ味噌をセレクト。家庭に複数の味噌を揃えていなくても、料理上級者のような味噌の使い分けができる。</p> <p>③メニューの仕上がり写真とイメージカラーでデザインしたパッケージで、“作ってみたい”気持ちを喚起する。</p>	<p>①つけるだけ、かけるだけで味噌料理が1品できる。</p> <p>②1人前使い切りパックなので、いつでも新鮮な風味が味わえる。</p>
原材料	※〈各商品特徴〉参照 みその原料の大豆は遺伝子組換えではありません。	
保存方法	直射日光を避け、冷暗所で保存してください。	
規格	※〈各商品特徴〉参照	
商品サイズ	160×100×20mm	
形態	袋	
価格	オープン価格	
発売日	2010年3月上旬(2月24日弊社工場出荷)、2品目のみ6月下旬	
発売地区	全国	
商品に関するお問い合わせ先	マルコメ株式会社 マーケティング部 TEL 03-6892-0070	

マルコメ ホームページ  
<http://www.marukome.co.jp/>