



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。

東洋水産株式会社



東洋水産ニュース

2013年2月

和風調味料の新シリーズ！
マルちゃん だしの極み
食塩・化学調味料無添加 だしの素
和風仕立て だしの素
静岡おでんの素

2013年3月4日(月) 新発売



東洋水産株式会社（本社：東京、社長：小畑 一雄）では、「マルちゃん だしの極み 食塩・化学調味料無添加 だしの素」「同 和風仕立て だしの素」「同 静岡おでんの素」を2013年3月4日（月）より、全国にて新発売致します。

■商品コンセプト

「だしの極み」は、1969年に「だしの素 鰹味」を発売以来、風味調味料に長い歴史を持つ当社が、従来のだしの素に、ユーザーのニーズや嗜好性を考慮した和風調味料の新シリーズです。便利なチャック付の袋で常温保存ができるため、買い置きにおすすめです。3品同時発売することにより、ユーザーのライフスタイルの変化に対応した商品として積極的に展開して参ります。

■商品概要

「食塩・化学調味料無添加 だしの素」は造粒時に加熱していないので、素材の風味が活きています。塩分・化学調味料などが気になる方におすすめです。

「和風仕立て だしの素」は、うどん・だし巻き卵・茶碗蒸しなど、色々な料理の味付けが、他の調味料を使わずにできる万能調味料です。また本商品は、お湯に溶かすだけでなく、炒飯やおむすびの味付け用として、そのままふりかけて使用することもできます。

「静岡おでんの素」は、濃口醤油を使用した黒いつゆで煮込む「静岡おでん」の名店「おがわ」監修により、ご当地の味をご家庭で手軽にお楽しみいただけるよう表現したこだわりの一品です。

■商品特徴

	食塩・化学調味料無添加 だしの素	和風仕立て だしの素	静岡おでんの素
風味	かつおや昆布などの素材を贅沢に使用しました。	かつおだしをベースに、醤油で味を調えました。	かつおと昆布のだしをベースに、醤油を利かせました。色濃く見えますが、あっさりとした味わいです。

■商品詳細

商品名	マルちゃん だしの極み 食塩・化学調味料無添加 だしの素	マルちゃん だしの極み 和風仕立て だしの素	マルちゃん だしの極み 静岡おでんの素
内容量	30.0g	35.0g	40.0g（約8人前）
JANコード	4901990106405	4901990106399	4901990103114
荷姿	40食入り1ケース		
希望小売価格	160円（税抜き）		
販売ルート	量販店、一般小売店 他		
発売日	2013年3月4日（月）		
発売地区	全国		