

News Release

2024年7月10日 / マルコメ株式会社

これ一本でプロの味。 大人気味噌らーめん専門店「ど・みそ」監修の液みそを新発売。



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、「東京スタイル」の味噌らーめん専門店「ど・みそ」（本店：東京都中央区京橋）監修の「液みそ ど・みそ監修 濃厚みそ」を9月上旬より全国で販売します。

アレンジの幅が広がる、プロ監修の万能みそ調味料

当社は液状タイプのみそ、液みそを2009年3月から業界に先駆けて発売してきました。だし入りやとん汁専用など充実したラインアップで、液みそカテゴリーは前期比107.2%を記録^{*1}するなど拡大傾向にあります。生みそと併用される方の用途では炒め物や和え物、ドレッシングなど、みそ汁以外でのメニューに使われている^{*2}ことから、液みそもめんつゆのような万能調味料としての進化をみせています。そして今回、東京の京橋に本店を構え、グルメサイトでも高評価で話題の人気味噌らーめん専門店「ど・みそ」監修の濃厚みそを液みそシリーズの新商品として発売します。「ど・みそ」同様、5種類の味噌を使用することで奥深い味わいになりました。鶏、豚、鰹、煮干だしと花椒（ホアジャオ）に麦芽エキスを合わせることで、「ど・みそ」も太鼓判を押す商品に仕上がりました。ラーメンや鍋はもちろん、野菜炒めや炒飯など、味つけはこれだけで手軽にがっつり飯が楽しめます。

※1 出所：インテージSRI+（2023年4月-2024年3月期）

※2 出所：マルコメ「液みそに関する調査」（2020）

ど・みそ とは



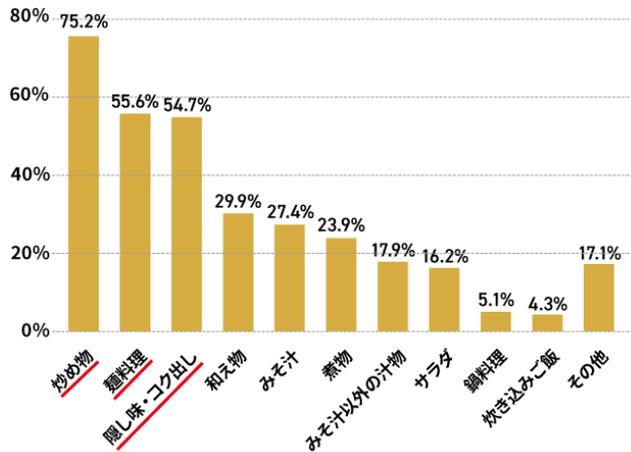
東京スタイル味噌らーめん ど・みそ

日本全国から厳選した5種類の味噌を独自にブレンドした味噌だれと、丼の中で動物系、魚介系のダブルスープで融合させる「東京スタイル」という調理方法で、味噌の豊潤な香り漂うスープに「浅草開化楼」製の国産小麦とタピオカ粉をブレンドしたモチモチの特注麺を合わせた唯一無二の味噌らーめんを作りあげています。

炒め物や麺料理、隠し味など、幅広い用途に

料理SNS「スナッパディッシュ」を運営するスナッパディッシュ株式会社（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田善）協力のもと、同アプリのユーザーを対象に発売前の「液みそ ど・みそ監修 濃厚みそ」でテストモニターを実施しました。「濃厚みそ」を使った料理を回答してもらったところ、「炒め物」（75.2%）、「麺料理」（55.6%）、「隠し味・コク出し」（54.7%）が上位となりました。「その他」の回答では手づくりのソースやタレ、つけだれやディップなどに非加熱のまま使用する場合は、焼きおにぎりなどの焼き物、肉や魚の下味など、「万能調味料」として幅広い用途に使われていました。

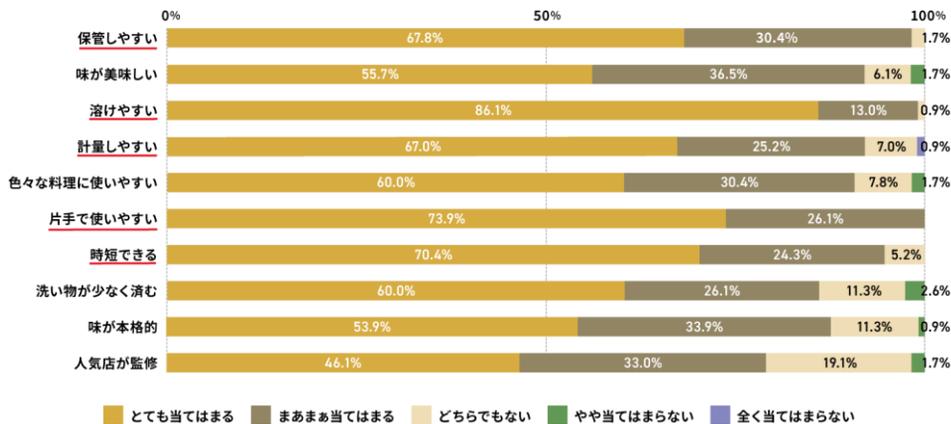
「ど・みそ監修 濃厚みそ」を使って作ったものを
すべてお選びください。



液みそならではの使いやすさ、簡便さが高評価

テストモニターで、「濃厚みそ」の味や使い勝手など10項目について「とても当てはまる」～「まったく当てはまらない」の5段階で評価してもらいました。その結果、「とても当てはまる」の回答率が高かった評価項目は、「溶けやすい」（86.1%）が最多となり、次いで「片手で使いやすい」（73.9%）「時短できる」（70.4%）「保管しやすい」（67.8%）「計量しやすい」（67.0%）となり、生みそにはない液みそならではの特徴が高く評価されていることがわかりました。

「ど・みそ監修 濃厚みそ」の評価ポイントとして当てはまるものすべてお選びください。



調査概要

- ・調査方法：Snapdish登録ユーザーのうち「液みそ ど・みそ監修 濃厚みそ」新商品シークレットモニター150名に募集
 - ・調査期間：2024年6月14日～6月20日
 - ・回答人数：117名（メールによるWebアンケート）
- ※小数点以下を四捨五入しているため、合計が100%とならない場合があります。



液みそ ど・みそ監修 濃厚みそ

- 内容量：430g
- 形態：ボトル
- 賞味期間：9か月
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

唯一無二の味噌らーめんを作り上げる「ど・みそ」監修の濃厚みそです。5種類のみそと豚や鶏ガラの動物系だしと、鰹や煮干しの魚介系だしに、にんにく、生姜、花椒など、後から痺れるスパイス感をきかせました。ラーメンはもちろん、野菜炒めや鍋料理にも使えます。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

個人のお客様

マルコメお客様相談室

0120-85-5420

月～金 9:00～17:00

(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)