

## マルトモ®・厚削り箱入

### 具材として食べる厚削り



#### 鈴木氏 プロ視点解説

簡単、便利でメニューの汎用性が高い。その上、煮出した後も具材として食べられることで“健康志向”をアピール。味噌コーナーや水産部門とのクロスMD訴求もポイントだ。



枕崎産かつお枯節を約250gと厚く削っているため、4～5分煮出すだけでコクが強く、香りの良い本物のおいしいだしが簡単にとれます。新製法で削ったため、煮出した後も具材として軟らかく食べられ、かつお節の栄養を全部とることができます。

マルトモ マーケティングイノベーション部

TEL:03-5835-2936 <http://www.marutomo.co.jp/>