

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位



2020年7月1日

マルトモ株式会社

〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

**だしを効かせたやさしい和食を、レンジで簡単に。
麺好きの日本人の食卓に、まずはうどんメニューを
「だしCOOK」焼きうどん風の素、肉すきうどんの素、茶碗蒸し風うどんの素を新発売！**

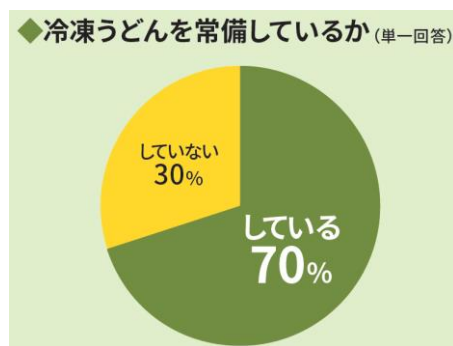
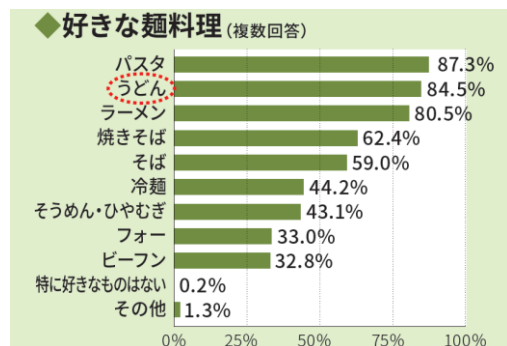
マルトモ株式会社（社長：今井均 本社：愛媛県伊予市）は、だしを効かせることでレンジ調理でもおいしくできるメニュー専用調味料「だしCOOK」焼きうどん風の素、肉すきうどんの素、茶碗蒸し風うどんの素を、2020年9月1日より発売します。

麺好きと言われる日本人の好きな麺料理について調査したところ、うどんはパスタに次ぎ2位（84.5%）で、一般家庭での冷凍うどん常備率は70%にも上ります（自社調べ「モニブラ」、N = 466）。

「だしCOOK」は、電子レンジで簡単に心落ち着くやさしい味の和食が作れるメニュー専用調味料シリーズ。かつお節と昆布のだしを効かせてやさしい塩味にすることで、短時間のレンジ調理でもうま味と甘味が食材にしみ込みやすく、おいしく仕上がります。和食の基本である「だし」と「レンジ」の組み合わせで、今の生活者が普段の食生活に和食を取り入れやすい、新しい調理スタイルを提案します。

昨今、おいしくて体にもやさしいイメージのある和食の人気の高まっていますが、一方で、単身世帯や共働き世帯の増加など、多様化するライフスタイルにともない調理の簡便・時短ニーズも拡大しています。「だしCOOK」はそれらのニーズに対応したレンジ調理、一回毎の使い切りタイプ（1人前×2回分）の商品です。また、プレミアムなかつお節「プレ節®」ソフト削りのトッピングで仕上げるため、おいしさたんぱく質をプラスできます。

マルトモは、創業以来、100年を超えるかつお節・だしのスペシャリティとして、「かつお節の豊かな栄養素」と「だしの持つ減塩効果」に着目した製品作りに取り組み、日本が健康長寿国として内外に誇れるよう貢献してまいります。



※自社調べ（モニブラ）、N = 466



I. 発売計画

1. 発売日：2020年9月1日
2. 発売地域：全国

II. 商品概要

1. 商品名：「だしCOOK」焼きうどん風の素、肉すきうどんの素、茶碗蒸し風うどんの素
2. 品 種：3品種
3. 容 量：1人前×2回分
4. 特 長：右記
5. 賞味期間：常温で12ヶ月
6. 参考小売価格：200円（税抜）

III. コミュニケーション活動

1. SNSを活用したブランド認知、その他キャンペーンを実施予定。

【商品の特長】

1. だしを効かせたやさしい味わいの和食の素
2. 電子レンジで加熱するだけの簡単調理
3. 1回毎の使い切りタイプで便利（1人前×2回分）
4. 「フレ節®」ソフト削りのトッピングで仕上げる（パック2袋付き）