

感動を、けずりだそう。

報道関係者各位

マルトモ

2020年9月30日

マルトモ株式会社

〒799-3192愛媛県伊予市米湊1696番地

NEWS RELEASE

日頃のご愛顧に感謝して数量限定で増量実施！
11月24日「和食の日」は、和食を食べよう。
～かつお節でホッと一息～
2020年10月中旬より全国で順次切り替え

マルトモ株式会社（社長：今井均 本社：愛媛県伊予市）は、主要商品の「徳用花かつお55g」、「新さつま65g」、「新さつま80g」3品を10g増量いたします。また「プレ節®25ミクロンソフトけずり20g」、「新直火焼ソフト削り30g」、「新鰹だしの素350g」、「新鰹だしの素600g」4品を10%増量いたします。

※2020年10月中旬から順次切り替えの数量限定販売になります。

これらの増量商品には農林水産省・官民協働のプロジェクトである「Let's和ごはんプロジェクト」ロゴを掲載。マルトモはプロジェクトメンバーとして和食の美味しさの要である、かつお節・だしで活動を応援しています。11月24日は「和食の日」です。また、11月は「和ごはん月間」でもあります。ぜひ、この機会に忙しい毎日を送るパパ・ママさんたち、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を始めてみませんか。



一企画概要一

新型コロナウイルス感染症の拡大により外出自粛や在宅勤務などで、家で過ごす時間がいつもよりふえり増えているこの時期に、“おうち時間”に少しでも和食の基本であるだしでホッとした時間を過ごしてほしいという想いから、また日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、7品を数量限定で増量いたします。

年末年始はかつお節の需要期でもあります。その時期に合わせた増量企画ですのだしを使った年末にしてほしいという想いも込めています。

一商品特長一

- 「徳用花かつお」
国内製造のかつお節で香りとうま味が強いかつお荒節を使用しています。
- 「新さつま」
香りとうま味が強いかつお荒節を使用。便利なチャック付きです。
- 「プレ節®25ミクロンソフトけずり」
鹿児島県枕崎製造の2種類のプレミアムなかつお枯節をブレンドした「コク・うまダブルブレンド」で、香り高く、当社一般品より1.5倍のおいしさ、そして薄さ約25ミクロンのふわふわ感とくどけが特長のかつお節です。
- 「新直火焼ソフト削り」
マルトモが独自に開発したアミノ酸含量の高い「高エキスかつお」とイノシン酸含量の高い「高イノシン酸かつお」を配合し、うま味、コク味を強化したかつお節です。
- 「新鰹だしの素」
かつおぶしとそうだがつおぶしを絶妙の割合で組み合わせました。かつおぶしの豊かな香りとそうだがつおのコク味が特長でアレルギーを含まない原料のみで作っただし素です。

—商品規格—

商品名	徳用花かつお
増量前 → 増量後	55g → 65g
標準小売価格	390円（税抜き）
発売日	2020年10月中旬
発売エリア	全国のスーパーマーケット等 ※店舗によっては、お取り扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。
商品名	新さつま
増量前 → 増量後	65g → 75g 80g → 90g
標準小売価格	75g → 560円（税抜き） 90g → 620円（税抜き）
発売日	2020年10月中旬
発売エリア	全国のスーパーマーケット等 ※店舗によっては、お取り扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。
商品名	「ブレ節®」25ミクロンソフトけずり
増量前 → 増量後	20g → 22g
標準小売価格	220円（税抜き）
発売日	2020年10月中旬
発売エリア	全国のスーパーマーケット等 ※店舗によっては、お取り扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。
商品名	新直火焼ソフト削り
増量前 → 増量後	30g → 33g
標準小売価格	355円（税抜き）
発売日	2020年10月中旬
発売エリア	全国のスーパーマーケット等 ※店舗によっては、お取り扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。
商品名	新鰹だしの素
増量前 → 増量後	350g → 386g 600g → 660g
標準小売価格	386g → 820円（税抜き） 660g → 1,200円（税抜き）
発売日	2020年10月中旬
発売エリア	全国のスーパーマーケット等 ※店舗によっては、お取り扱いのない場合や、売り切れで販売終了の場合がございます。

【本件に関するお問合せ先】

マルトモ株式会社 マーケティング部 平山 TEL:03-5835-2936 FAX:03-5835-2937
<https://www.marutomo.co.jp/>
 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目2番4号岩本町ビル9F