

「職人一丸™」シリーズより
けやき™・とみ田まかないのたれ 新発売！
～名店とミツカンがこだわり抜いた味わいを、幅広いメニューで！～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永智征、以下:ミツカン)は8月20日(火)より「職人一丸™ 札幌味噌拉麺専門店けやき™ まかないのたれ™ 札幌味噌」「職人一丸™ 中華蕎麦とみ田 まかないのたれ™ にんにく醤油」の2品を発売いたします。

商品特徴

<職人一丸 札幌味噌拉麺専門店けやき まかないのたれ 札幌味噌>

札幌味噌拉麺専門店けやき監修のもと、名店こだわりの味わいを様々なメニューで手軽に楽しめるたれです。豚骨と鶏ガラの濃厚ダレに2種類の味噌をバランスよくブレンドし、炒めた野菜の香ばしい風味を加えたごはんが進む味わいが特徴です。豚丼をはじめとする肉料理や副菜など、かけるだけで幅広いメニューでお召し上がりいただけます。

<職人一丸 中華蕎麦とみ田 まかないのたれ にんにく醤油>

中華蕎麦とみ田監修のもと、名店こだわりの味わいを様々なメニューで手軽に楽しめるたれです。豚と鶏ガラのダブルスープをベースに、複数の醤油をバランス良くブレンドし、にんにくを加えたごはんが進む味わいが特徴です。豚丼をはじめとする肉料理や副菜など、かけるだけで幅広いメニューでお召し上がりいただけます。

「職人一丸」ブランドについて

これまで鍋つゆ、豆腐スープ、まぜ麺の素を発売してきたけやき・とみ田監修シリーズは、今期「職人一丸」というブランド化を実施します。名店の店主とミツカンの技術者がともに一丸となり何度も試作と協議を重ね、家庭の食卓でも職人達自身が食べて欲しいと思えるまでの逸品を目指し、何度も食べたくなるおいしさを作り上げました。「職人一丸」シリーズでこだわりの味わいをお楽しみください。

商品開発者コメント

「もし名店のまかないがあったらどんなものを作りたいか」というテーマで、店主と何度も打ち合わせを重ねて作り上げました。

「まかない」の代表的なメニューである豚丼を、焼いたお肉に本品をかけるだけで、美味しく召し上がることができます。また、豚丼以外でもおすすめしたいのが「やみつき味玉」です。ゆで卵と本品をジッパーに入れ、冷蔵庫で1時間ほど漬けるだけで簡単に出来上がります。是非様々なメニューで、お楽しみください。



まかない豚丼



やみつき煮卵

(マーケティング企画 2部 菅原萌紀)

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
職人一丸 札幌味噌拉麺専門店けやき まかないのたれ 札幌味噌	250ml	430 円
職人一丸 中華蕎麦とみ田 まかないのたれ にんにく醤油	250ml	430 円

■発売時期

2024 年 8 月 20 日(火)

■発売エリア

全国

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP:<https://faq.mizkan.co.jp/>