



よりおいしく “酢漬シリーズ” をリニューアル

2025年6月1日より、マルタスギヨ株式会社（本社：新潟県新潟市、代表取締役：臼池忠幸）は、長い間ご愛顧頂いております弊社、酢漬シリーズ（ままかり酢漬、にしん酢漬、鯛酢漬）を“よりおいしく、より食べやすく、より幅広いお客様へ“のシリーズコンセプトでリニューアルしました。

酢漬シリーズ共通リニューアルポイント

- 1, 酸味を程よく、食べやすく
調味液の酢の一部を「大麦黒酢」に変更し、大麦麦芽由来のコクと旨味で強い酸味を軽減し、よりおいしく。
- 2, 甘みと旨みをUP
従来品より甘みを増やし、まろやかな風味に。自社製淡口醤油を使用し、醤油の旨味をプラス。
- 3, 甘く芳醇な香り
大麦黒酢の熟成感のあるモルト由来の甘く芳醇な香りが食欲をそそります。
- 4, 魚種に合わせた味付けに特化
風味をより良くするための味付けを開発。

ままかり酢漬



リニューアルポイント

- ・野菜だしを使用（野菜のやさしい旨みでおいしさUP）・商品ラベルに野菜だしのブランドロゴマーク。

にしん酢漬



リニューアルポイント

- ・きざみ昆布を追加配合（昆布の旨味でさらにおいしく）・自社調味による安定した味

鯛酢漬



リニューアルポイント

- ・瀬戸内レモン使用へ変更し爽やかな味わい強化・数の子バラ子の不使用でレモン風味特化

本件に係るお問い合わせ

マルタスギヨ株式会社 広報担当：鶴巻

TEL：025-386-1171 Mobile：090-5190-8322

MAIL：goro_tsurumaki@marutafoods.co.jp