

雪国の知恵が仕上げた、 新・数の子わさび

NEWS RELEASE

マルタスキよ!



マルタスギヨ株式会社

新定番！「まろやか仕立て 数の子わさび」を 2026年2月1日より発売します。

辛さを抑えて食べやすく

弊社が長年作り続けている数の子わさびは、ツーンとした辛さが特徴。より多くのお客様に食べて頂ける様辛さを抑え、甘味、塩味を調整し、まろやかに食べやすく仕上げました。それぞれの味の絶妙なバランスを実現し、日常の食卓を格上げする一品へと進化させました。

酒粕は新潟酒蔵限定！

新潟銘酒の酒粕のみ使用しています。新潟県の酒蔵の酒粕は、“雑味が少ない”、“色が白く美しい”、“しっとりした質感”が特徴です。品質の高い地元新潟の酒粕をぜいたくに使った酒粕の風味が豊かな数の子わさびです。

雪国の知恵、雪室でしっかり熟成

新潟県の伝統的な天然冷蔵庫“雪室”は温度、湿度が安定した環境下にあります。そして、食品に対しては低温による劣化、酸化を抑え、不快臭の削減効果も期待でき、そこで熟成した酒粕は、角がとれ、まろやかな味わいになります。その酒粕と数の子、大根、きゅうりの味わい、食感が相まって辛さが苦手な方にも食べやすい数の子わさびを実現しました。



内容量：135g
希望小売価格：298円（税別）

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



マルタスギヨ株式会社