報道関係者各位　２０２５年９月

卓上醤油シリーズの発売について

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、２０２５年１０月１日より卓上醤油シリーズ（だし醤油 味じまん、肉専用醤油 肉の罠、梅香る 梅うめぽん酢、熟醸 お刺身たまり醤油）を発売します。

卓上醤油発売に向けて

当社のリピート率NO.1のだし醤油“味じまん”。これまで1ℓ、1.8ℓ容器での販売でした。より多くの方々に手に取っていただきたいと思いから、シュリンクボトル容器での販売を企画し小型化。また、同時に料理や食材に用途に特化した味の醤油を開発し、食卓の様々なニーズにお応えするシリーズと致しました。

だし醤油　味じまん　　230ｍｌ
希望小売価格　　288円（税別）

肉専用醤油　肉の罠　　230ｍｌ
希望小売価格　　398円（税別）

梅香る　梅うめぽん酢　230ｍｌ
希望小売価格　　398円（税別）

熟醸 お刺身たまり醤油　230ｍｌ
希望小売価格　　298円（税別）

だし醤油　味じまん

最も問い合わせとリピーターが多い当社の人気商品をシュリンクボトルにして小型化。
だしの風味と醤油のコクが絶妙に調和した味わいで、卵かけご飯や冷奴、煮物など、家庭の定番料理を格上げする万能調味料です。味に自信を込めて「味じまん」と名付けられた通り、一度使ったら手放せない味を実現しております。

肉専用醤油　肉の罠

濃厚なたまり醤油をベースに、ニンニクと香り高いスパイス（ブラックペッパー、ローズマリー、ローレルなど）を配合し、肉との相性を極限まで高めた“肉専用醤油”。仕上げにはガーリックを効かせており、焼いた肉の香ばしさや旨味をより深く、食欲をそそる味わいに導きます。牛・豚・鶏・ジビエまで、どんな肉料理にも合う万能感。肉のポテンシャルを引き出す、ありそうでなかったお肉専用醤油。

梅香る　梅うめぽん酢

和歌山県産南高梅果汁と高知県産ゆず果汁を使用した芳醇な梅の香りと柑橘の爽やかさがさっぱりとした味わいのぽん酢。
まろやかな酸味で、サラダ・冷しゃぶ・鍋料理・カルパッチョなど、さまざまな料理に寄り添いながら、食材本来の風味を損なうことなく引き立てます。梅に含まれるクエン酸などの健康効果にも注目が集まり、日常の食卓に「おいしさ＋体へのやさしさ」を届ける一本です。

熟醸　お刺身たまり醤油

濃口醤油の1.3倍の旨味をもちながら、口当たりはまろやかで後味がすっきりとキレる設計。赤身の旨味をしっかり引き出しつつ、白身の繊細な味わいも邪魔しない絶妙なバランス。ベースに使われるたまり醤油はグルタミン酸を豊富に含み、赤身魚に多いイノシン酸と合わさり旨味が引き立ち、刺身の魅力を一層引き出します。新潟県内でたまり醤油を製造できる希少な存在として、地場の強みを活かした逸品。

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