



## ～醤油のように気軽に使えるエスニック調味料～ 「マルキン アジアン醤油」を新発売

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市中／代表取締役社長：檜垣周作、以下 盛田）は、「マルキン アジアン醤油」を、2023年8月28日（月）に発売いたします。

### ご家庭でもエスニック料理が人気

外食で楽しむイメージがあるタイ料理などの「エスニック料理」ですが、近年ではブームとなったパクチー（香菜）や、ナンプラー、香辛料などの調味料が手軽にスーパーマーケットなどで購入できるようになり、エスニック料理のメニュー専用合せ調味料のラインナップも増え、ご家庭でも気軽にエスニック料理を楽しめるようになりました。

エスニック料理好きのモニターに聞いた調査※によると、内食（家庭料理）で月1回以上エスニック料理を食べる人の割合は47%となり、外食の42%を上回る結果となり、多くの方がご家庭でもエスニック料理を楽しんでいることがわかりました。

しかしながら、エスニック料理は苦手だと感じる人も一定数いるため、メニュー専用合せ調味料を使った料理は家族全員で楽しめない、ナンプラーなどの調味料も使用する機会がまだ少なく、買ってもし切れぬ、という悩みを持っている人もいます。

そんなお悩みを解決するのが、新商品の「マルキン アジアン醤油」です。

※当社調べ 2023年4月 n=1,524

### お醤油のように気軽に使えるエスニック調味料

「マルキン アジアン醤油」は、醬の郷・小豆島で醸造された醤油に、ナンプラーやバジル、パクチーの香りと唐辛子を合わせた、そのまま使えて気軽にエスニック料理の味わいを楽しめる調味料です。

エスニック料理好きな人も満足できる味わいでありながら、醤油ベースなので、和食など幅広い料理と相性が良いのが特長です。

ガパオライスや、カオマンガイ、ヤムウンセン風の春雨サラダなどの、エスニック料理の雰囲気を楽しむ料理の他、冷奴や卵かけごはん、うどんなどの麺類にかけてたり、餃子やしゃぶしゃぶ、湯豆腐などのつけだれとしてなど、いつものお料理にもお使いいただけます。

その日の気分で、好きな料理に、好きな分だけ、お醤油のように使える調味料なので、ご家族にエスニック料理の味わいが苦手な方がいても、料理を作り分けすることなくエスニック料理の味わいを楽しむことが可能です。





**【商品概要】**

- 商品名： マルキン アジアン醤油
- 容量／形態： 200ml／プラボトル
- 希望小売価格： 378 円（消費税 8%込）
- 発 売 日： 2023 年 8 月 28 日（月）
- 販 売 先： 全国量販店
- 販 売 元： 盛田株式会社

**【商品に関するお問合せ先】**

盛田株式会社 お客様相談窓口  
tel: 0120-691-602（9時～17時 土・日・祝日を除く）

**【報道機関からのお問合せ先】**

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室  
tel: 03-3664-6563

◆マルキンブランドについて

「醬の郷(ひしおのさと)」と称される香川県・小豆島の苗羽(のうま)地区において 100 年以上の歴史を持つ国内最大級の天然醸造蔵仕込みのしょうゆをはじめ、つゆ・たれなどの商品ラインアップを有する調味料ブランドです。しょうゆ醸造で長きに亘り培ってきた発酵技術をもとに、新しい食文化の創造にも積極的に取り組んでいます。

<マルキンブランド関連サイト

「マルキンの小豆島しょうゆ」URL：<http://moritakk.com/brand/marukin>>

◆盛田株式会社について

寛文5年（1665年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）において清酒造りを開始して以来、350年を超える長い歴史を誇ります。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<盛田サイト URL：<http://moritakk.com/>>

◆株式会社 JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目 5 番 6 号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣 周作

事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入、販売加工卸及び小売等

URL：<https://j-fla.com>