

感動を、けずりだそう。

マルトモ

2024

秋冬家庭用  
新商品のご案内

Autum &  
Winter

家庭用



食卓に「おいしい」を、  
お届けします。

私たちマルトモは  
皆さまの笑顔のために、  
「かつお節」や「和食文化」の  
魅力を伝えていきます。

# おいしく食べることで、できること。 日々のカラダを作り、健康寿命を延ばす。 無理なく、むだなく食文化をつなげる事が 持続可能な環境にもつながる。

## マルトモの誓い

1. 食の安心・安全に徹底して取り組む。
2. 次の世代に和食文化とかつお節の魅力伝える。
3. かつお節とだしを通じて健康な食生活を提案する。
4. 社会課題にしっかり取り組む。

100年以上、かつお節・だしを通じて、  
この国の食文化に携わってきたマルトモの想い。  
これからの役割を考え、気持ちも新たに。



## 企業活動テーマ

延ばしたい  
健康寿命

世界でもトップクラスの日本人の平均寿命。大事なのは日常的・継続的な介護に依存しない健康寿命。人生百年時代に向けても延ばしたい健康寿命です。

味覚形成期  
からの減塩



まだまだ摂取過多の塩分。味覚形成に大きな影響を与える幼少期のうちに、塩分の少ない、自然な食材の味に慣れることが大切です。

たんぱく質の  
摂取



育ち盛りの時期はもちろん、中高年時のロコモティブシンドローム(運動器症候群)、サルコペニア(骨格筋量と骨格筋肉の低下)、フレイルなどの予防対策に十分なたんぱく質が大切です。

# 100年超の家業、影響力を信じ 自然とともに、食文化とともに歩み続ける。 「節」を磨き、「だし」を磨く。 真理を究めて、社会に自然に尽くす。



## 節、食材の恵み、残さず使い切る

かつお節・削りぶしを製造する際にできる副産物をしっかり使い尽くし、廃棄物をなるべく出さない。自然から頂いた食資源を大事に使い切り、節の栄養をまるごと取れる商品開発に結び付けます。



## だしの力で、人と地球の健康を！

だし・うま味の効果で塩分の取り過ぎや食べ過ぎを防ぎ健康長寿の一助に。  
だしを使って食材をおいしく食べきる「食品ロス削減」は、毎日の食卓でも実施できるエコアクション。  
人と地球の健康を提案してまいります。



## 取り組む社会問題

生活者視点及び  
社会視点の強化

環境への配慮

食文化の継承  
「新しい生活様式」  
への対応

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



コク味・うま味、削りの薄さもプレミアム！

# 「プレ節<sup>®</sup>」25ミクロン<sup>※</sup> ソフトけずり、花けずり



鹿児島県枕崎製造のかつお枯節を厳選使用。  
2種の節を使った「コク・うまダブルブレンド」。  
香りよく燻した後は、かび付け熟成。コク味、うま味、香り、  
すべてがプレミアムなかつお節です。

## 1 鹿児島県枕崎製造のかつお枯節

枕崎市は鹿児島県薩摩半島の南西部に位置し、  
黒潮の恵みあふれる温暖な港町です。  
カツオの町として350年以上の歴史を持ち、  
現在、かつお節生産量日本一を誇っています。  
枕崎製造のかつお節は職人が手間をかけて作っているため  
豊かな風味が特長です。



鹿児島県  
枕崎市

## 2 2種類の枯節を使った 「コク・うまダブルブレンド」

解凍・煮熟の工程で温度を厳しく管理したカツオを、  
香りよく燻し、さらにかび付けして作った、  
“コク味の強い枯節”と“うま味の強い枯節”の  
2種類のプレミアムな枯節を、薄く削って  
ブレンドした「コク・うまダブルブレンド」です。



上品な香り

## 3 おいしさ1.5倍！

上品な香り、当社一般品の約1.5倍のおいしさが特長です。  
しっかりしたコク味・うま味を味わえます。



コク味

うま味

やわらか  
食感 薄さ約25ミクロン

（平均約25ミクロンになるように削っています。）

食べ物の中で一番硬いといわれるかつお節を、  
「ミクロンマイスター<sup>®</sup>」と呼ばれる、熟練の削りの技術  
を持った職人が調整したカンナ刃で、とろけるような薄さ、  
25ミクロン<sup>※</sup>に削りあげました。  
2枚重ねのティッシュペーパーの1枚分の薄さです。

※ 25ミクロン= 0.025mm

季節限定  
パッケージデザイン

売り場に華やかさを、食卓に旬のおいしさを。

## 「プレ節®」1.2g × 12袋 季節のパッケージデザイン

季節に感謝し、旬の食材を愛でる和食文化を大切にし、提案を続けてまいります。



秋の収穫を祝う  
行楽弁当

「秋のお弁当応援キャンペーン」で  
拡販につなげ、需要を創造します!

健やか朝ご飯で、いい一日を!

## ちょっといい、プレミアムなかつお節が 毎日の食事と、四季折々の大切な催事を 香り高く、華やかに彩ります。

ちょっといい香り、鮮やかさだから旬の食材や、催事、ハレの日の料理など  
気分や場を盛り上げたい時の料理にぴったり。  
催事をおいしく楽しむことが、文化をつなげることに繋がります。



< ハロウィン 和風ピザ >



< ボジョレー・ヌーボー アヒージョ >



< X'mas キャロットラペ >



< 春の七草がゆ >



< 節分 けんちん汁 >



< 門出を祝う 春野菜サラダ >

だし取りにも、トッピングにも「力」を発揮します。

5年連続！  
選ばれています。  
混合削りぶしといえど！



## だしの力80g



深い雑味の宗田かつお節を中心に、  
さば節とむろあじ節、かつお節の4種類を  
ブレンドして味のバランスを整えました。

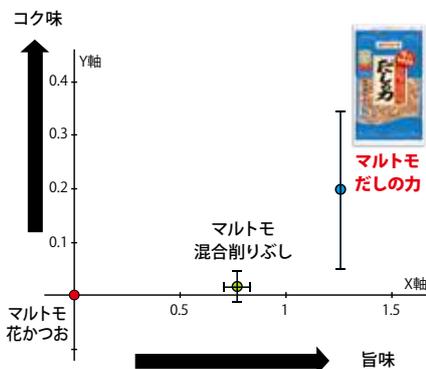
日本経済新聞社が独自に収集している全国のスーパーマーケット・コンビニエンスストア・ドラッグストア約1500店舗の販売実績データで、マルトモ混合削りぶし「だしの力 100g」が「その他削り節カテゴリー」において2023年年間売り上げ第1位に選ばれました！  
2019年～2023年と、5年連続の受賞となります。

商品パッケージに「売上No.1 エンブレム」をつけて  
お客様にアピールしています。

※受賞したのはリニューアル前の商品「だしの力 100g」です。



### 4種の削りぶしの相乗効果でプロの味！

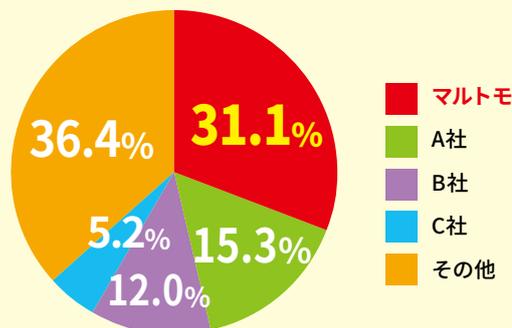


### 「だしの力」の実力 出典：日経POS+RDS

◆2023年「その他削り節カテゴリー」  
商品別ランキング(上位5項目)

2023年 年間順位	1位：マルトモ だしの力100g
	2位：商品A
	3位：マルトモ だしの力80g
	4位：商品B
	5位：マルトモ 直火焼本かつお入だし用削り95g

◆2023年「その他削り節カテゴリー」  
メーカー別シェア



好評  
発売中

## めっちゃ使える ふわふわ かつお粉50g



手軽にだしとして使って、かつお節をまるごと、むだなく、簡単に使っていただきたい。そんな想いで、とびきりふわふわのかつお粉を作りました。もちろん、トッピングとしてもいろいろなメニューにお使いいただけます。

**だしとして** 使え、こさずにそのままお召しあがりいただけます。



使用目安：水600mlに、大さじ4(約18g)

### 1 だしこし不要で、かつお節まるごと！

かつお節を薄削りにした際にできる、ふわふわ食感のかつお粉です。ふんわりと口どけがいいので、トッピングや混ぜ込み料理にはもちろん、そのままだしとしても使用でき面倒なだしこしは不要です。手軽にかつお節をまるごといただくことができます。

### 2 国内製造のかつお荒節とかつお枯節を使用

安心の国内製造原料使用。豊かな香りとシャープなうま味が特長のかつお荒節と、上品な香りとまろやかで深い味わいが特長のかつお枯節をミックスし、うま味とコク味のあるだしが取れます。

### 3 当日処理で新鮮！ 脱酸素剤封入でおいしさ長持ち

当日処理された粉末のみをパックしているため新鮮な香りが楽しめます。また、脱酸素剤封入で品質劣化を防止し、おいしさ長持ち。賞味期間12ヶ月を実現しました。

好評  
発売中

## めっちゃ使える ふわふわ 花かつお25g



＼どんなお料理も、これひとつで！／



### 1 トッピングに最適

ふんわりやわらかとろける食感の花状ソフト削りです。通常の薄削りよりも薄く(当社一般品比)削っているため、ふんわりとボリューム感があり、やわらかなとろける食感が特長です。

### 2 だし取りにも使える形状

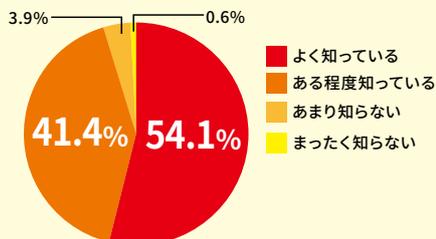
小ぶりの花状ソフト削りなのでトッピングはもちろん、だし取りにも最適です。どんなお料理とも相性が良く、汎用性があります。

### 3 国内製造のかつお荒節使用

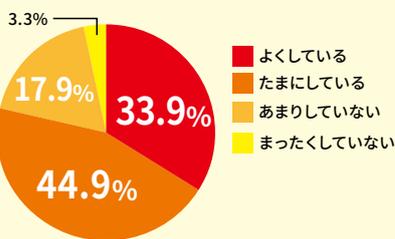
豊かな香りとシャープなうま味が特長のかつお荒節使用。国内製造で安心安全です。

## 【高まる“食品ロス削減”への意識】

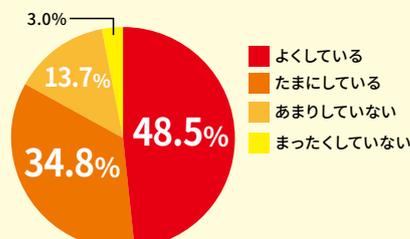
◆「食品ロス」が問題となっていることを知っているか(単一回答)



◆「食品ロス」を意識した商品を購入しているか(単一回答)



◆「食品ロス」を意識した料理をしているか(単一回答)



好評  
発売中

# 煮干し削っちゃいました 100g

国内製造いわし煮干しを削っただし取り用の削りぶしです。  
調理時に面倒な頭とほらわたの除去は不要で、  
そのままご使用いただけます。



## 1 国内製造いわし煮干し(ウルメ限定)使用

国内で製造したいわし煮干し(ウルメ限定)を使用しています。一般的な煮干し削りとは違い、厚みがあることで煮干しのような形状で存在感を残しています。

## 2 頭とほらわたの除去作業が不要で簡単・便利

姿煮干しで行う面倒な作業(頭、ほらわた除去)が不要なため、手間なく煮干しだしを取ることができます。また、煮干しを削ることで、通常の姿煮干しよりも時短でだしを取ることができます。

## 3 だしこし不要で煮干しをまるごと取れるエコ商品

だし取りをした後のだしこし作業が不要で、煮干しをまるごと摂取できます。また、だし取り後の煮干しをそのままお召し上がりいただくことで、食品ロスの削減にもつながるエコな商品です。

こんなお料理に…煮干しまるごと、おいしく！



具だくさんみそ汁

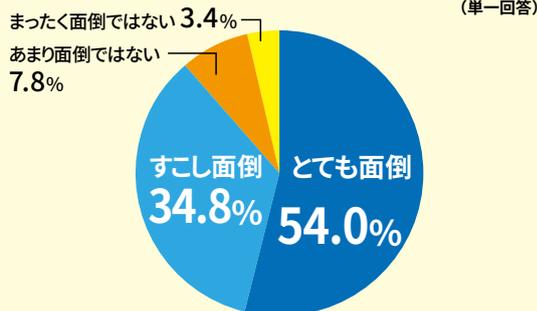


炊き込みご飯



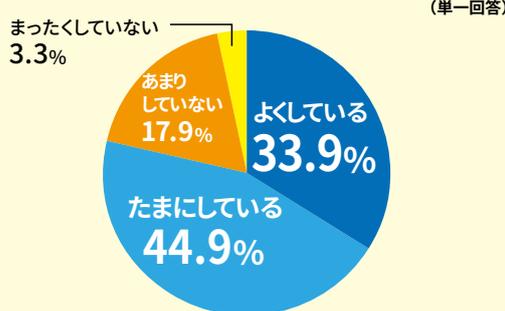
切り干し大根

### ◆だし取り前の頭と内臓除去作業について (単一回答)



88.8%の人が除去作業を面倒に感じている

### ◆食品ロスを意識した商品を購入しているか (単一回答)



78.8%の人が食品ロスを意識した商品を購入している

煮干しだしのおいしさ、再発見できます。



好評  
発売中

# いりこまるごと だしの素 50g 煮干しまるごと だしの素 50g

いわし煮干しをまるごと粉碎して配合しただしの素です。  
いわし煮干しの割合も大幅にアップ、いわし煮干し特有の風味を楽しめ、  
食材の恵みをまるごといただけます。



地域に合わせ  
商品名を変えて販売します。

いろいろなお料理に  
食材のおいしさ・恵みまるごと！

## 1 原料に、いりこ/煮干しをまるごと配合

いりこ/煮干しを頭から内臓、尾までまるごと配合しているため、  
いりこ/煮干しならではの風味も、食材としての恵みも全て残さずいただけます。  
食品ロスの抑制にもつながるエコな商品です。

## 2 国内製造のいわし煮干しを独自製法で焙焼加工

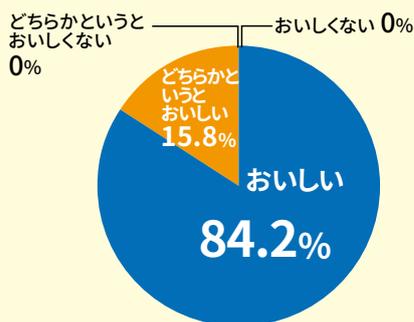
原料には国内製造のいわし煮干しを使用。こだわりの独自製法で焙焼する  
ことにより得られるいりこ/煮干しならではのコクと香ばしさが特長です。

## 3 いりこ/煮干しをたっぷり使用！

いりこ/煮干しをたっぷり(当社一般品比1.8倍)使用しました。  
いりこ/煮干し由来の風味やうま味を効かせ、やさしい塩味に仕上げています。

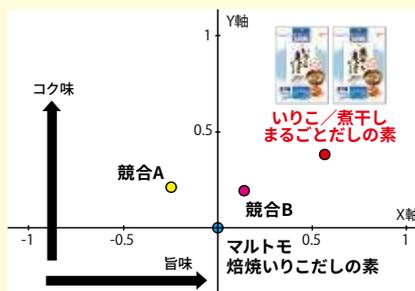


### ◆試作品の味は？(単一回答)



84.2%の方が  
「おいしい」と回答！

### ◆味覚センサー結果



本商品はうま味、コク味ともに  
優位性あり

# だし小鍋

## だし小鍋シリーズ

このだし感、  
半端ない!



新発売

鰹節屋、だし屋ならではの味の相乗効果を生かした鍋つゆ。  
使い切りやすい小分け設計はそのままに、おいしさをアップしました。  
風味を保つ無菌充填製法です。

..... リニューアル .....



### 1 無菌充填製法で、豊かなだしの風味を実現!

無菌環境下で食品を容器に充填する、長期間保存・常温流通可能な充填方法です。  
特有のレトルト臭がするレトルト殺菌や通常の濃縮つゆとは異なり、だしの風味や味が損なわれないのが特長。鰹節屋として風味にこだわった逸品です。

鍋つゆ品種	無菌充填つゆ	濃縮つゆ	レトルト殺菌つゆ
希釈倍率	低い	高い	ストレート
殺菌工程	短時間高温殺菌	短時間殺菌	長時間高温殺菌
風味	強い	弱い	特有のレトルト臭あり

### 2 たっぷり使える900g

主流のストレートタイプ(ほとんどが750g前後)よりも、さらに多量。  
3倍希釈で1袋450g、2袋で900gとなり、今まで充分なつゆの量で、鍋をお楽しみいただけます。

### 3 従来品より、さらにだしの風味をアップ!

リニューアルに伴い、こだわりのだし素材をふんだんに使用し、さらに風味をアップしました。

### アサムラサキかき醤油とは

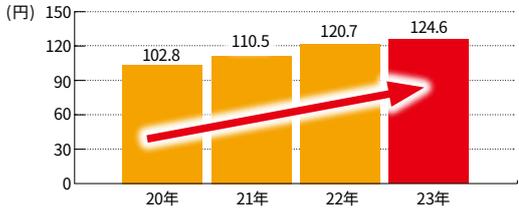


創業110年を超える老舗アサムラサキが開発した、広島産牡蠣のうま味エキスと鰹、昆布、椎茸のだしをブレンドした万能だし醤油です。

海産物特有の磯臭さやえぐみのない牡蠣のおいしさのみを引き出した、10年以上連続してモンドセレクション最高金賞を受賞した広島の名産品です。

### かき醤油は右肩上がり

2020年から「かき」「牡蠣」と名の付く商品は市場で伸長しています。特にしょうゆカテゴリーで伸びており、鍋つゆでも人気となる可能性が高いと考えられます。





## 素直な、おかか。45g

**新発売**

鰹節屋ならではの、かつお節のおいしさを素直に味わっていただける自然派志向の、しっとりソフトタイプのおかかふりかけです。トッピングに混ぜ込みに、調味料としても。



### 1 こだわりの原材料と製法

薩摩産のかつお節と、本醸造濃口醤油、「かどや」※のいりごまなどこだわりの原材料を使用。「追い鰹炊き製法」により、かつお節のふんわり食感と豊かな風味に仕上げました。※安政5年創業のごま油の老舗「かどや製油株式会社」

### 2 ソフトタイプでご飯になじみやすい

しっとりソフトタイプのふりかけです。ジューシーでソフトな食感はアツアツのご飯によくなじみ、かつお節の食感もしっかり感じられます。

### 3 調味料としてもいろいろなお料理に！

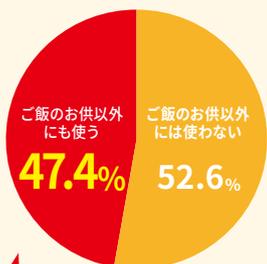
アツアツのご飯にはもちろん、冷奴やおひたしのトッピング、卵焼きやあえものに混ぜ込んだりなど、いろいろな食材と合わせて調味料としてもお使いいただけます。

薩摩産かつお節使用

しっとりソフトタイプ



#### ◆ ふりかけの使い方(単一回答)



ご飯のお供以外に使用する人は**47.4%**

#### おいしくアレンジ！



アスパラのバター炒めに！



卵焼きに混ぜ込んで！

# かつおパック

かつお節を使いやすく小分けにしました。  
トッピングはもちろん、だし取りや混ぜ込みなど  
どんなお料理にも手軽にお使いいただける削りぶしです。

■ ソフト削り ■ ■ 直火焼枯節・ソフト削り ■ ■ 直火焼枯節・碎片 ■ ■ 枯節・碎片 ■ ■ 荒節・ソフト削り ■

「プレ節®」



「プレ節®」25ミクロンソフト削り1.2g×12袋 直火焼ソフト削り2g×10 直火焼本鰹パック2g×10 まごころパック2.5g×10 使い切りプチパック0.7g×15

商品コード	013552	011295	013472	011441	011537
内容量/荷姿	1.2g×12袋/15×4	2g×10袋/12×4	2g×10袋/20×3	2.5g×10袋/20×3	0.7g×15袋/15×4
標準小売価格	286円(税抜)	350円(税抜)	515円(税抜)	518円(税抜)	288円(税抜)
単品サイズ・重量	320×95×40mm・38g	340×105×30mm・46g	290×95×53mm・48g	290×95×53mm・53g	270×140×50mm・40g
ケースサイズ・重量	495×285×150mm・935g	430×320×125mm・915g	485×195×300mm・1315g	485×195×300mm・1415g	550×250×135mm・945g
梱サイズ・重量	570×495×300mm・3.74kg	640×430×250mm・3.66kg	585×485×300mm・3.95kg	585×485×300mm・4.25kg	550×500×270mm・3.78kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



※別規格:2.5g×5P

■ 荒節・ソフト削り ■



近海ソフト2.5g×10紙外袋 かつおつや削り2g×4P 使い切りソフトパック1g×8P かつおソフト削り2g×5P かつおソフト削り2g×16P

商品コード	011542	013463	011527	011543	011545
内容量/荷姿	2.5g×10袋/12×4	2g×4袋/15×4	1g×8袋/20×4	2g×5袋/15×4	2g×16袋/12×2
標準小売価格	523円(税抜)	183円(税抜)	195円(税抜)	205円(税抜)	605円(税抜)
単品サイズ・重量	335×105×40mm・55g	310×135×30mm・23g	295×120×35mm・24g	320×125×30mm・25g	370×105×65mm・73g
ケースサイズ・重量	440×315×150mm・1060g	450×300×120mm・710g	510×270×150mm・840g	385×310×175mm・730g	405×220×300mm・1130g
梱サイズ・重量	630×440×300mm・4.24kg	600×450×240mm・2.84kg	540×510×300mm・3.36kg	620×385×350mm・2.92kg	440×405×300mm・2.26kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



※別規格:2g×8P

■ 荒節・ソフト削り ■ ■ 荒節・碎片 ■



かつおソフトパック4g×10P 徳用かつおパック1.5g×5 徳用かつおパック1.5g×10 徳用かつおパック1.5g×13 徳用かつおパック1.5g×20

商品コード	013516	011271	011272	011273	011274
内容量/荷姿	4g×10袋/12×3	1.5g×5袋/20×4	1.5g×10袋/20×4	1.5g×13袋/15×4	1.5g×20袋/12×3
標準小売価格	560円(税抜)	182円(税抜)	285円(税抜)	370円(税抜)	520円(税抜)
単品サイズ・重量	340×115×55mm・73g	315×110×35mm・22g	295×95×30mm・37g	325×95×40mm・48g	360×90×55mm・72g
ケースサイズ・重量	335×240×305mm・1225g	500×290×145mm・845g	500×280×140mm・1100g	490×285×140mm・1080g	405×195×280mm・1235g
梱サイズ・重量	720×335×305mm・3.68kg	580×500×290mm・3.38kg	560×500×280mm・4.40kg	570×490×280mm・4.32kg	585×405×280mm・3.71kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



※別規格:4g×5P

# 花かつお類

鹿児島県枕崎製造などのかつお節を使った削りぶしです。  
だし取りやトッピングなど幅広く使用でき、お料理に合わせて使い分け、  
味や香りの違いをお楽しみいただけます。

「プレ節®」 花けずり ソフト削り ■ 直火焼枯節・ソフト削り ■



※画像は現行のデザインです。

	「プレ節®」25ミクロン花けずり25g袋	「プレ節®」25ミクロン花けずり50g袋	「プレ節®」25ミクロンソフト削り20g袋	新直火焼ソフト削り30g
商品コード	021344	021343	021341	021378
内容量/荷姿	25g/10×4	50g/12×2	20g/10×4	30g/10×4
標準小売価格	301円(税抜)	520円(税抜)	301円(税抜)	485円(税抜)
単品サイズ・重量	300×185×50mm・35g	330×225×70mm・62g	260×170×50mm・30g	265×180×50mm・38g
ケースサイズ・重量	510×270×150mm・725g	450×300×310mm・1250g	550×250×115mm・636g	570×240×145mm・725g
梱サイズ・重量	540×510×300mm・2.91kg	600×450×310mm・2.51kg	550×500×230mm・2.54kg	570×480×290mm・2.91kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月



■ 直火焼荒節・花かつお ■ ■ 荒節・糸削り ■ ■ 荒節・花状ソフト削り ■ ■ 荒節・ソフト削り ■



	直火焼本かつお40g	直火焼本かつお70g	糸かつお16g	めっちゃ使えるふわふわ花かつお25g	かつおソフト削り55g
商品コード	021388	021371	021508	021091	021121
内容量/荷姿	40g/15×4	70g/10×2	16g/10×4	25g/10×4	55g/10×4
標準小売価格	630円(税抜)	765円(税抜)	342円(税抜)	274円(税抜)	600円(税抜)
単品サイズ・重量	290×185×50mm・55g	340×215×58mm・83g	230×145×30mm・22g	260×185×45mm・34g	310×195×55mm・65g
ケースサイズ・重量	550×270×200mm・1250g	480×280×245mm・1270g	430×220×105mm・450g	580×235×140mm・675g	510×270×195mm・1060g
梱サイズ・重量	550×540×400mm・5.00kg	560×480×245mm・2.55kg	440×430×210mm・1.80kg	580×470×280mm・2.70kg	540×510×390mm・4.25kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月



■ 荒節・花かつお ■



	花かつお15g	花かつお千両45g	徳用花かつお45g	さつま55g	新さつま70g
商品コード	021099	021109	021083	021214	021216
内容量/荷姿	15g/10×4	45g/10×4	45g/12×2	55g/12×2	70g/12×2
標準小売価格	186円(税抜)	430円(税抜)	485円(税抜)	695円(税抜)	800円(税抜)
単品サイズ・重量	250×170×40mm・21g	280×205×53mm・57g	305×205×55mm・55g	325×205×60mm・67g	340×215×70mm・85g
ケースサイズ・重量	570×240×120mm・540g	530×260×200mm・970g	520×265×235mm・1085g	480×285×275mm・1270g	480×290×275mm・1530g
梱サイズ・重量	570×480×240mm・2.16kg	530×520×400mm・3.89kg	530×520×235mm・2.17kg	570×480×275mm・2.54kg	580×480×275mm・3.06kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月



※別規格:80g  
※単品サイズは、縦×横×奥行 ※ケース・梱サイズは、長辺×短辺×高さ  
※重量は目安であるため実際の数値とは異なる場合がございます。  
※2024年6月1日時点で発表している情報に基づき作成しています。

# 厚削り・混合削り

厚削りは、長時間煮出しても雑味やにごりが出にくく、濃いだしが取れます。  
混合削りは、原料の組み合わせにより、複雑味のあるだしが取れます。

そのままする厚削り      直火焼荒節・厚削り      混合・厚削り



やわらかかつおスライス 30g



直火焼本かつお厚削り80g



かつお厚削り160g



直火焼本かつおだし用削り95g

※画像は現行のデザインです。

※画像は現行のデザインです。

商品コード	087895	022343	022348	032467
内容量/荷姿	30g/10×4	80g/10×4	160g/6×2	95g/10×4
標準小売価格	450円(税抜)	710円(税抜)	1,200円(税抜)	545円(税抜)
単品サイズ・重量	230×155×20mm・42g	280×200×50mm・92g	340×215×60mm・175g	250×170×40mm・105g
ケースサイズ・重量	385×235×125mm・655g	550×250×170mm・1300g	430×310×165mm・1455g	570×240×120mm・1375g
梱サイズ・重量	385×235×500mm・2.62kg	550×500×340mm・5.20kg	430×310×330mm・2.91kg	570×480×240mm・5.50kg
賞味期間	9ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月



4 902833 878978



4 902833 223433



4 902833 223488



4 902833 324673

## 混合削り

## 煮干し削り



だしの力80g



煮干し削り35g

※画像は現行のデザインです。

商品コード	034479	032711
内容量/荷姿	80g/12×2	35g/10×4
標準小売価格	480円(税抜)	305円(税抜)
単品サイズ・重量	330×190×50mm・95g	240×165×55mm・45g
ケースサイズ・重量	490×280×220mm・1565g	530×235×110mm・740g
梱サイズ・重量	560×490×220mm・3.13kg	530×470×220mm・2.96kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月



4 902833 344794

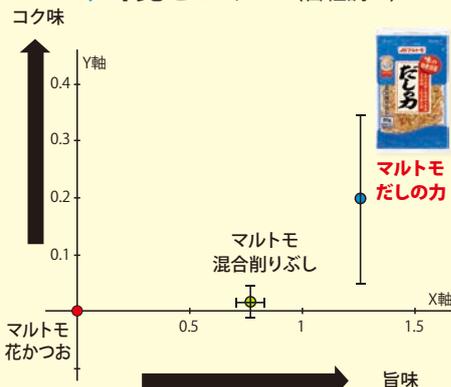


4 902833 327117

## 4種の削りぶしの相乗効果でプロの味！

深いコク味のある宗田かつお節を中心に、さば節とむろあじ節、かつお節の4種類をブレンドして味のバランスを整えました。

### ◆味覚センサー（自社調べ）



ひときわおいしい削りぶし「だしの力」でいつもとは違うおみそ汁を。

# 煮干し

煮干しは魚を煮て干したもので、主にだしを取る材料として使われるほか、そのまま食べることでカルシウムを補うことができます。煮干しから取るだしは独特のコク味とうま味があり、特にみそ汁のだしに最適です。

## 食べる煮干し



	「カリッと小魚くん®」30g	減塩食べるにぼし40g	食べるにぼし30g	食べる小魚65g
商品コード	052961	053185	053206	053187
内容量/荷姿	30g/10×8	40g/10×4	30g/10×4	65g/10×4
標準小売価格	332円(税抜)	385円(税抜)	340円(税抜)	600円(税抜)
単品サイズ・重量	200×130×15mm・40g	220×150×30mm・45g	210×150×20mm・36g	225×165×25mm・72g
ケースサイズ・重量	290×195×100mm・570g	300×210×110mm・635g	300×200×100mm・525g	310×225×125mm・940g
梱サイズ・重量	390×290×400mm・4.56kg	420×300×220mm・2.55kg	400×300×200mm・2.10kg	450×310×250mm・3.76kg
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月	8ヶ月	8ヶ月



## だし煮干し



	煮干し削っちゃいました100g	減塩だし用にぼし120g	徳用にぼし200g東日本用	特煮干200g
商品コード	032717	053198	052674	052675
内容量/荷姿	100g/10×4	120g/10×3	200g/15×2	200g/15×2
標準小売価格	403円(税抜)	845円(税抜)	720円(税抜)	690円(税抜)
単品サイズ・重量	260×170×50mm・110g	255×185×30mm・140g	280×210×35mm・210g	280×210×35mm・210g
ケースサイズ・重量	510×245×125mm・1400g	490×220×120mm・1680g	470×310×180mm・3600g	470×310×180mm・3600g
梱サイズ・重量	510×490×250mm・5.60kg	490×220×360mm・5.04kg	470×310×360mm・7.20kg	470×310×360mm・7.20kg
賞味期間	12ヶ月	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月



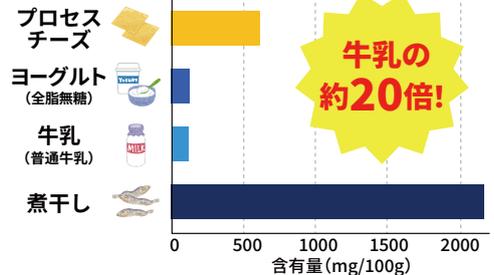
## だし煮干し



	だし煮干#220(100g)	瀬戸内産煮干180g
商品コード	053516	052208
内容量/荷姿	100g/30×2	180g/10×3
標準小売価格	480円(税抜)	760円(税抜)
単品サイズ・重量	230×170×40mm・107g	270×210×30mm・200g
ケースサイズ・重量	486×263×210mm・3650g	535×255×150mm・2430g
梱サイズ・重量	486×263×420mm・7.30kg	535×255×450mm・7.29kg
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月



## 育ち盛りのお子様にも！



カルシウムは丈夫な骨と歯をつくるためには欠かせないミネラルの一種です。成人の体内にあるカルシウムの約99%は骨・歯にあるといわれていますが、残りの1%は血液や細胞などにあり、体の機能を正常に保つために大切な働きをします。成長期にカルシウムが不足すると成長が抑制され、成長期を過ぎると骨量が徐々に減少し始めます。

※単品サイズは、縦×横×奥行 ※ケース・梱サイズは、長辺×短辺×高さ  
 ※重量は目安であるため実際の数値とは異なる場合がございます。  
 ※2024年6月1日時点で発表している情報に基づき作成しています。

# だしの素

こだわりの原材料を使用しているため、簡単に本格的な香りが食卓で再現できます。  
お湯に溶けやすい形状で、サッと溶けて香りが引き立ちます。



国産野菜のブイヨン4g×6袋    いりこまるごとだしの素50g    煮干しまるごとだしの素50g    焙焼あごだしの素50g    かつおだしの素70g

商品コード	072738	072746	072747	072748	072588
内容量/荷姿	4g×6袋/10×4×2	50g/15×6	50g/15×6	50g/15×6	70g/15×6
標準小売価格	180円(税抜)	158円(税抜)	158円(税抜)	164円(税抜)	164円(税抜)
単品サイズ・重量	195×105×10mm・36g	230×155×15mm・59g	230×155×15mm・59g	230×155×15mm・59g	230×155×20mm・85g
ケースサイズ・重量	320×230×200mm・1915g	315×210×105mm・1100g	315×210×105mm・1100g	315×210×105mm・1100g	315×210×120mm・1486g
梱サイズ・重量	460×320×200mm・3.83kg	420×315×315mm・6.60kg	420×315×315mm・6.60kg	420×315×315mm・6.60kg	420×315×360mm・8.91kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



※インナーボール入り  
177×107×155mm・410g



## 新鰹



かつお節屋のだしの素150g    新鰹だしの素ST8×8P    新鰹だしの素280g    新鰹だしの素600g

商品コード	072525	072691	073444	073243
内容量/荷姿	150g×1袋/10×4	8g×8本/15×4	140g×2袋/12×2	300g×2袋/10×2
標準小売価格	277円(税抜)	227円(税抜)	970円(税抜)	1,660円(税抜)
単品サイズ・重量	162×130×30mm・185g	185×120×40mm・80g	175×150×55mm・330g	175×150×75mm・655g
ケースサイズ・重量	275×172×181mm・2077g	335×200×135mm・1409g	355×313×191mm・4515g	391×313×191mm・7075g
梱サイズ・重量	344×275×362mm・8.31kg	400×335×270mm・5.64kg	355×313×382mm・9.03kg	391×313×382mm・14.15kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



※別規格:350g



※別規格:450g、1kg

## 直火焼



直火焼だしの素4g×10袋    直火焼本かつおだしの素150g    直火焼本かつおだしの素1kg    昆布とかつおだしの素1kg    昆布とかつおだしの素350g

商品コード	072682	072619	073448	073450	073101
内容量/荷姿	4g×10袋/20×4	50g×3袋/10×4	500g×2袋/6×2	500g×2袋/6×2	175g×2袋/12×2
標準小売価格	205円(税抜)	665円(税抜)	2,665円(税抜)	2,000円(税抜)	1,135円(税抜)
単品サイズ・重量	145×81×41mm・65g	165×130×33mm・215g	200×150×85mm・1100g	200×150×85mm・1100g	175×150×55mm・405g
ケースサイズ・重量	435×170×160mm・1565g	275×180×178mm・2398g	544×162×216mm・6970g	544×162×216mm・6970g	355×313×191mm・5365g
梱サイズ・重量	435×340×320mm・6.26kg	360×275×356mm・9.59kg	544×324×216mm・13.94kg	544×324×216mm・13.94kg	355×313×382mm・10.73kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



# 液体つゆ・だしパック

めん類、丼物、煮物などに汎用性のある「白だし」や「だしつゆ」などの液体つゆと、煮出して使うのはもちろん、様々なメニューにご使用いただける「だしパック」です。



焙焼あごだしつゆ500ml      昆布かつおつゆ500ml      枕崎かつおつゆ1L      鰹節屋のだし醤油500ml      鰹節屋の白だし500ml

商品コード	083260	083283	083295	083274	083181
内容量/荷姿	500ml/15×2	500ml/15×2	1L/10×1	500ml/15×2	500ml/15×2
標準小売価格	595円(税抜)	380円(税抜)	750円(税抜)	487円(税抜)	363円(税抜)
単品サイズ・重量	180×60×60mm・605g	180×60×60mm・615g	205×85×85mm・1211g	180×60×60mm・600g	180×60×60mm・595g
ケースサイズ・重量	332×202×190mm・9430g	332×202×190mm・9595g	450×193×223mm・12600g	332×202×190mm・9355g	332×202×190mm・9295g
梱サイズ・重量	332×202×380mm・18.86kg	332×202×380mm・19.19kg	450×193×223mm・12.60kg	332×202×380mm・18.71kg	332×202×380mm・18.59kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



## 素だし(調味なし)タイプ

## 味付け(調味あり)タイプ



スタンドパックへ変更



スタンドパックへ変更



スタンドパックへ変更

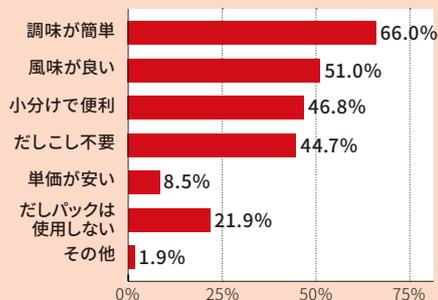


合わせだしパック9g×10×2袋      簡単だしパックあごだし      うま味だしパック10P      「和食の力」だしパック8g×8

商品コード	072129	073801	073802	073804
内容量/荷姿	(9g×10袋)×2袋/15×3	8g×30袋/10×4	8.8g×10袋/15×4	8g×8袋/10×4
標準小売価格	550円(税抜)	1,610円(税抜)	295円(税抜)	450円(税抜)
単品サイズ・重量	250×135×40mm・200g	260×200×80mm・281g	200×160×70mm・122g	200×160×70mm・86g
ケースサイズ・重量	385×240×200mm・3370g	320×220×225mm・3101g	305×220×160mm・1830g	300×225×105mm・1049g
梱サイズ・重量	385×240×600mm・10.11kg	440×320×450mm・12.40kg	440×305×320mm・7.32kg	450×300×210mm・4.20kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月

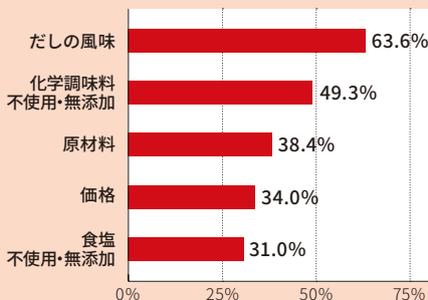


### ◆だしパックを使う理由 (複数回答)



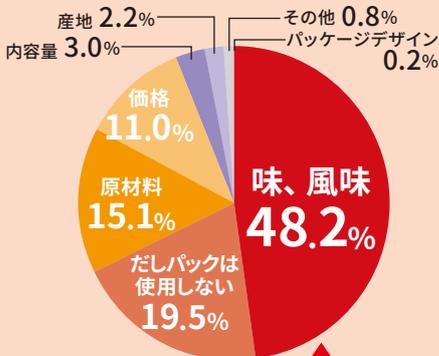
だしパックは、調味の簡便性  
風味の良さが使用理由

### ◆だしパック購入の際に重視する点 (複数回答、上位5項目)



だしパックの購入重視点は、  
だしの風味が1位(63.6%)

### ◆だしパック購入の決め手 (単一回答)



だしパックの購入の決め手は、  
味・風味と原材料

自社調べ(モニブラ)、2018年11月実施、N=365

※単品サイズは、縦×横×奥行 ※ケース・梱サイズは、長辺×短辺×高さ  
※重量は目安であるため実際の数値とは異なる場合がございます。  
※2024年6月1日時点で発表している情報に基づき作成しています。

# メニュー専用調味料

使い切りで便利な形態、電子レンジを活用した商品設計で、単身世帯の割合・共働き世帯数の増加等、多様化する生活スタイルに応えます。

## 「お野菜まる®」



「お野菜まる®」たたききゅうりの素



「お野菜まる®」塩キャベツの素



「お野菜まる®」もやしナムルの素

商品コード	085219	085218	085220
内容量/荷姿	40g × 3袋/10 × 6	40g × 3袋/10 × 6	40g × 3袋/10 × 6
標準小売価格	228円(税抜)	228円(税抜)	228円(税抜)
単品サイズ・重量	185 × 150 × 55mm・131g	185 × 150 × 55mm・131g	185 × 150 × 55mm・131g
ケースサイズ・重量	330 × 190 × 90mm・1498g	330 × 190 × 90mm・1498g	330 × 190 × 90mm・1498g
梱サイズ・重量	380 × 330 × 270mm・8.99kg	380 × 330 × 270mm・8.99kg	380 × 330 × 270mm・8.99kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月



## だし小鍋

新発売



だし小鍋 かき醤油鍋つゆ

リニューアル



だし小鍋 寄せ鍋つゆ

リニューアル



だし小鍋 地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ

リニューアル



だし小鍋 帆立はまぐり塩鍋つゆ

商品コード	085268	085269	085270	085271
内容量/荷姿	150g × 2/10 × 4			
標準小売価格	330円(税抜)	300円(税抜)	300円(税抜)	300円(税抜)
単品サイズ・重量	200 × 180 × 80mm・335g			
ケースサイズ・重量	375 × 208 × 206mm・3605g			
梱サイズ・重量	416 × 375 × 412mm・14.50kg			
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月



## 料理に関する主婦の本音



### ◆ 時短したい家事

Q. 時短したい家事は？

自社モニター調査：N = 958 (複数回答、上位3項目)

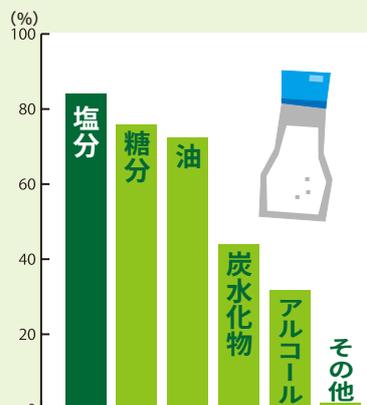
1位	食事の後片付け
2位	料理
3位	部屋掃除

後片付けがしやすく、洗い物が少ない調理法が望まれています

### ◆ 健康のために控えているもの

Q. 自分の健康のために控えたいと思うものは？

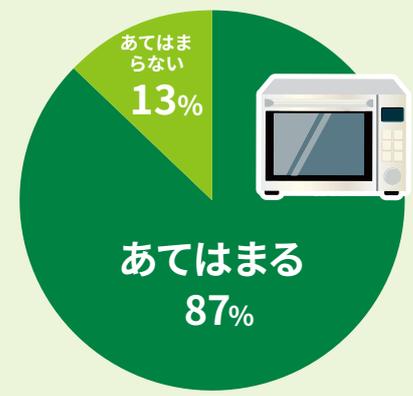
自社モニター調査：N = 958 (複数回答)



控えたいものは、塩分!

### ◆ 電子レンジだけで調理ができれば楽だ

自社モニター調査：N = 448 (単一回答)



8割以上が電子レンジ調理が楽!

# その他

みそ汁や煮物のだしとして使用し、こさずにそのままお召しあがりいただけるかつお粉、お好み焼き・焼きそばなどに便利なトッピング素材、ごはんのお供のふりかけ、サラダや前菜で重宝する海藻やくらげ類などがあります。

新発売



素直な、おかか。45g



めっちゃ使えるふわふわかつお粉50g



にぼし粉45gN



かつお粉35gN

商品コード	082995	051007	051012	051010
内容量/荷姿	45g/10×8	50g/10×6	45g/15×4	35g/10×6
標準小売価格	230円(税抜)	304円(税抜)	145円(税抜)	232円(税抜)
単品サイズ・重量	175×130×10mm・55g	210×140×15mm・55g	220×130×15mm・50g	220×130×15mm・40g
ケースサイズ・重量	275×180×70mm・700g	250×220×93mm・673g	250×220×103mm・925g	250×220×75mm・570g
梱サイズ・重量	360×275×280mm・5.60kg	440×250×279mm・4.04kg	440×250×206mm・3.70kg	440×250×225mm・3.42kg
賞味期間	10ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月



4 902833 829956



4 902833 770074



4 902833 770043



4 902833 770005



けずり粉40gN



新天かす70g



天かすび味55g



小えび10g

商品コード	051011	081577	081578	082057
内容量/荷姿	40g/10×6	70g/15×8	55g/15×8	10g/20×4
標準小売価格	161円(税抜)	143円(税抜)	143円(税抜)	162円(税抜)
単品サイズ・重量	220×130×15mm・45g	230×150×20mm・80g	230×130×25mm・65g	180×120×20mm・15g
ケースサイズ・重量	250×220×75mm・610g	440×220×115mm・1455g	400×215×110mm・1205g	312×212×108mm・521g
梱サイズ・重量	440×250×225mm・3.66kg	440×440×460mm・11.64kg	430×400×440mm・9.64kg	312×212×432mm・2.08kg
賞味期間	12ヶ月	180日	180日	6ヶ月



4 902833 770036



4 902833 815775



4 902833 815782



4 902833 820588



桜えび9g



海藻ときゅうりのサラダの素



A塩くらげ50gF

商品コード	082115	081574	066270
内容量/荷姿	9g/10×8×1	46g/12×4	50g/10×8
標準小売価格	308円(税抜)	227円(税抜)	308円(税抜)
単品サイズ・重量	195×120×20mm・16g	210×150×10mm・58g	165×115×15mm・55g
ケースサイズ・重量	-	290×210×80mm・860g	290×190×75mm・700g
梱サイズ・重量	554×312×223mm・2.59kg	420×290×160mm・3.45kg	405×306×363mm・6.24kg
賞味期間	6ヶ月	9ヶ月	300日



4 902833 821158

※インナーボール入り  
145×130×207mm・206g



4 902833 815744



4 902833 661426

※単品サイズは、縦×横×奥行 ※ケース・梱サイズは、長辺×短辺×高さ  
※重量は目安であるため実際の数値とは異なる場合がございます。  
※2024年6月1日時点で発表している情報に基づき作成しています。

# かつお節ができるまで

かつお節は大きく分けて、  
枯節と荒節の2種類があります。

## カツオの選別



品質を左右する原料の「カツオ」は、生食用とは異なり、脂肪分の少ないものを使用します。

## カツオの解凍



冷凍状態で工場に運び込まれたカツオを、ひと晩かけて解凍します。

## 生切り



カツオの頭と内臓を除去し、身卸しします。次の工程で煮崩れしないようにきれいに並べます。

## 煮<sup>しやじゆく</sup>熟



カツオを煮て、たんぱく質を変性させます。身が割れてしまわないよう、温度を管理し、煮ます。

## 骨抜き



煮た後の身がやわらかい状態で、慎重に手早く骨を抜き取ります。熟練を要する作業です。

## 焙乾・あん蒸



<sup>せいりょう</sup>蒸籠にカツオを並べて煙で燻す、焙乾の工程です。サクラ、カシなど広葉樹を乾燥させたものを使います。火を止めて、カツオの中の水分を均等に「あん蒸」という工程を行います。10~12日繰り返し、「荒節」ができあがります。

## 荒節の完成



## 表面削り



かびが成長しやすくするために、荒節の表面をグラインダーで削ります。

## かび付け



表面を削った荒節は、かび付け庫に運ばれます。温度と湿度を管理し、かび付け1回約2週間、これを2回以上繰り返すと、「枯節」ができあがります。

## 枯節の完成



JAS法（日本農林規格等に関する法律）では、2回以上かび付けしたものを枯節と定義しています。

「かつお節ができるまで」の動画はこちらから



# 削りぶしができるまで

食べ物で一番硬〜い、かつお節を食べやすく、ふわふわに加工する工程です。

かつお節の受け入れ



削りぶしの原料となるかつお節が段ボール箱で搬入されます。

金属探知



かつお節に金属が混入していないか検査します。

蒸 煮



高温の蒸気で殺菌するとともに、削りやすくするために原料をやわらかくします。

放 冷



熱を帯びたかつお節を冷まします。

削 成



「ミクロンマイスター<sup>®</sup>」によってカンナ刃が調整された削り機でかつお節を削ります。

粉末除去・金属探知



削った時に出る粉末を除去し、削りぶしに金属が混入していないか検査します。

計 量



一袋分ごとの重量を量ります。

窒素ガス充填・包装



酸化防止のためと、内容物の保護のために、窒素ガスを充填し、包装します。

金属探知



金属が混入していないかどうか検査します。

重量チェック



内容量表示の重量なのかチェックします。

梱 包



段ボールに梱包します。

出 荷



薄く均一に削る技術もさることながら、安心・安全のために検査の繰り返しじゃ。



## カンナ刃の調整



熟練の技術を持つ「ミクロンマイスター<sup>®</sup>」と呼ばれる職人が、14枚の刃がついた削り機のカンナ刃を調整します。

指先でミクロン単位を調整する熟練の技が必要なのじゃ。



# かつお節の種類とお料理の相性

かつお節は、お料理に合わせて使い分けできます。味や香りの好み、お料理に合わせてお楽しみください。



「プレ節®」は、鹿児島県枕崎製造の枯節を2種類選んでブレンドしたマルトモだけのプレミアムなかつお節です。



鹿児島県枕崎製造のプレミアムなかつお節を使用。2種類の枯節をブレンドした、「ココ・うまダブルブレンド」です。香り高く、当社一般品の約1.5倍のおいしさ。上品な香りと、強いコクとうま味、ふんわりやわらか食感が特長です。お料理のトッピングや混ぜ込みにおすすめです。



## 枯節と荒節

ワインの種類に、赤ワインと白ワインがあるように、かつお節にも上品な香りでもろやかな深い味わいの枯節と、香りが強くシャープなキレのある味わいの荒節があります。お料理に合わせて使い分け、味や香りの違いをお楽しみいただけます。

### 枯節

荒節の表面を削って、かび付けをしてコク味が強くなったものが枯節です。上品な香り、まろやかな深い味わいとなります。上品な香りを楽しむお吸い物や、素材の味を生かしたい旬の野菜の炊き合わせなどに。

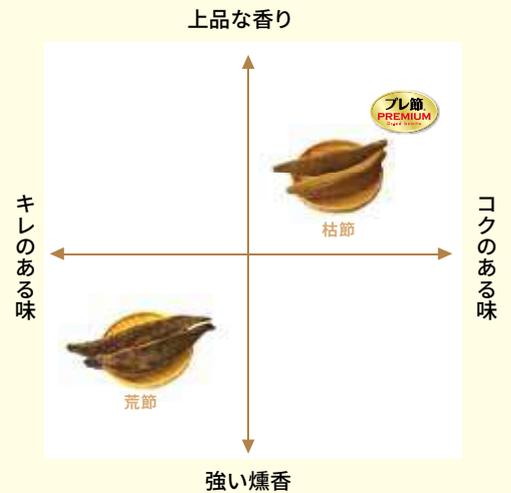


### 荒節

カツオを煮て燻し、乾燥させたものが荒節です。香りの強いシャープなキレのあるだしが取れます。みそ汁やお好み焼きなど比較的強い味の料理やうどんなど、毎日の食事に。



### かつお節の味と香りの違いマトリックス



かつお節の“かび付け”？ 荒節を枯節にするための重要な工程です。

- 1 微生物の働きにより発酵・熟成する。
- 2 節の表面の脂肪分を分解してくれるため脂のない澄んだ透明な「だし」が取れる。
- 3 上品な香りになる。

などの素晴らしい効果があります。



# 削りぶしの削り方・種類の違い

削りぶしは削る方向や厚みによって、食感やだしの味が異なり、それぞれに適した料理があります。

## 花かつお



かつお節の繊維に対し水平に、花びらのように薄く(約30ミクロン※)削ったもの。上品な香りと味で、和食全般に相性がよく、特に吸い物などの汁物に。

- 一番だしなど、だし取りに。
- お吸い物や、淡い味の煮物に。
- お好み焼きやたこ焼きなどに。
- サラダやパスタのトッピングに。

## ソフト削り



かつお節の繊維を断ち切るように、薄く(約30ミクロン※)削ったもの。やわらかく口当たりの良い食感。トッピングに合います。

- 炊きたてのご飯にふりかけて。
- 旬の野菜のおひたしに。
- 煮物などのトッピングに。

## 花状ソフト削り



かつお節の繊維を断ち切るように、花びらのように薄く(約30ミクロン※)削ったもの。ふんわりやわらか食感で、何にでも使いやすい小ぶりサイズの削りぶしなので、トッピングはもちろんだし取りにも使えます。

- ご飯やうどんに。
- お好み焼きやたこ焼きなどに。
- サラダやパスタのトッピングに。
- 煮物のだし取り後そのまま具材として。

## 糸削り



約2mm巾の糸状に細く削ったもの。血合いを除いたものが多く色も白く美しい。見た目と食感が繊細でお料理に華を添えます。ハレの日やおもてなし料理のトッピングに合います。

- 数の子のトッピングに。
- 菜の花など季節のおひたしに。

## 碎片



一度花かつおにしたものを、食べやすいようにさらに破砕したものを。トッピングに合います。

- 冷奴、納豆など日々の副菜に。
- 混ぜ込みおにぎりやあえ物に。
- ドレッシングやたれに。

## 削り粉



かつお節を削る際にできる細かい粉末。ラーメンやみそ汁などにふりかけたり、様々なお料理に使えます。

- ラーメンやみそ汁に。
- チャーハンや炒め物に。
- 煮物にふりかけて。
- パン生地に練りこんだり、てんぷら粉に混ぜて。

## 厚削り



かつお節の繊維に対し水平に、厚く(200ミクロン※以上)削ったもの。長時間煮出しても雑味やにがりが出にくく、濃いだしが取れます。

- そば・うどんつゆのだし取りに。
- 濃い味の煮物に。

## 混合削り(厚削り)



かつお節、さば節、いわし煮干しなど複数の節や煮干しなどを厚く削ってブレンドしたもの。だし取り専用に使います。

- めん類、みそ汁に。
- 煮物、鍋物に。

## 混合削り(薄削り)



かつお節、さば節、むろあじ節など複数の節や煮干しなどを薄く削ってブレンドしたもの。それぞれの素材の個性と相乗効果で複雑味のある濃厚なだしが取れます。

- 揚げだし豆腐、濃い味の煮物に。
- めんつゆに。

※ 1 ミクロン = 0.001mm



### 数字で知る、食品ロスの現状

食べ残し、売れ残りや期限が近いなどさまざまな理由で、まだ食べられるのに捨ててしまうのは、もったいないだけでなく地球環境にも悪影響を及ぼします。



**13億トン/年**

世界では、  
まだ食べられる食料が  
13億トンも廃棄に



**1杯/日**

国民1人あたりに換算すると、  
毎日お茶碗1杯分の食料を  
捨てていることになります

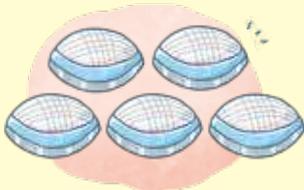
**612万トン/年**

そのうち日本では、  
約612万トン廃棄している



**10人に1人**

世界では10人に1人が  
栄養不足…



**東京ドーム約5杯分**

約612万トン  
=東京ドーム約5杯分  
東京ドーム(体積約124万㎡)



**62% 輸入**

**62% 輸入** (38%自給)

日本ではたくさん輸入  
しているのに  
たくさん捨てている

出典: 農林水産省・環境省調べ、FAO、総務省人口推計(2017年)、WFP

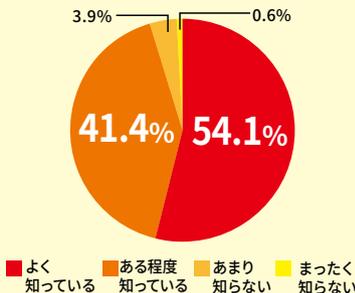
### 食品ロスは環境にも悪い!

余った食べ物は、加工業者や流通業者、飲食店、家庭などからごみとして出されます。これらは処理場に運ばれ、可燃ごみとして処分されますが、水分を含む食品は、運搬や焼却の際に二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)を排出。また、焼却後の灰の埋め立ても環境負荷につながります。

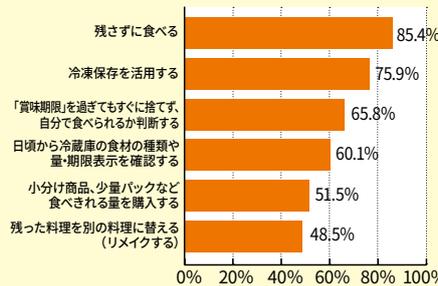


### 「食品ロス」、聞いてみた!

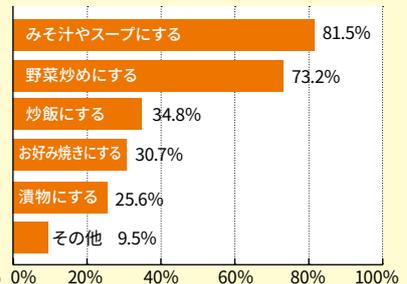
◆「食品ロス」が問題となっていることを知っているか (単一回答)



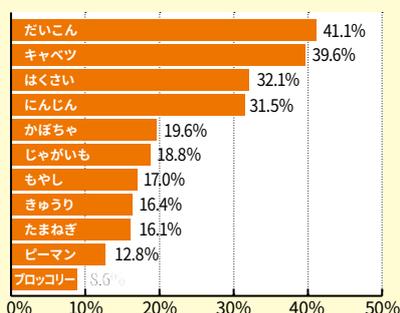
◆「食品ロス」を減らすために取り組んでいること (複数回答、上位6項目)



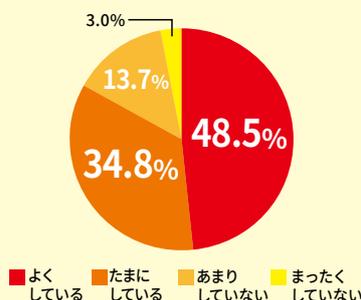
◆余った野菜の使い道 (複数回答)



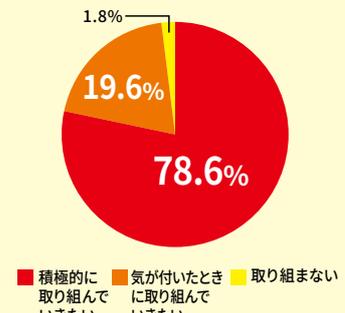
◆余りがちな野菜 (複数回答、上位11項目)



◆「食品ロス」を意識した料理をしているか (単一回答)



◆「食品ロス」を減らすために今後どのように取り組もうと思うか (単一回答)



# 削り商品パッケージの裏面で、食品ロス削減を訴求します。

食材をなるべく使い切り、食品ロス削減につなげるように、また消費者の皆様の意識もより高めていただくこと、削りぶし商品の裏面に、「おいしく食品ロス削減」ロゴを導入しました。だし取り後の「だしがらおかか」のレシピも記載し、かつお節の栄養をまるごと取っていただくことを推奨しています。



だしがらおかか



## 週末食材探索、 “食品ロス削減”レシピ

冷蔵庫やストッカーに少しだけ残ってる野菜や食材。うっかり捨ててしまうことにならないように、汁物などでおいしく消費しましょう。

### 野菜なんでも月見汁



落とし玉子で、見た目もリッチに!

### ニギヤカ野菜のコンソメスープ



ベーコンやウィンナーソーセージを入れる場合は、塩味注意!

### 野菜のサッと漬け



かつお節を混ぜ込んで塩分控えめでもおいしく!

### お手軽FD卵餃子スープ



ちょっとだけ残った餃子や焼売もおいしい具材に!



かつお節やだしが、全体の味をおいしくまとめてくれるのよ!

## 野菜救済大作戦

いつもは捨ててしまってる野菜の葉っぱや皮、ちょっとした工夫でおいしく!



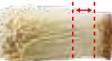
### 大根

- 葉っぱは栄養のある緑黄色野菜。おかかと野菜ふりかけに。
- 皮も、厚めにむいてきんぴらに。



### えのき

- 根元の端は菌床が付いている部分だけ切り落とせば、後は食べられる。こども食べられる
- パターで焼いてまるで、帆立ステーキ?



### ブロッコリー

- 茎は、ゆでたりレンジでチンして柔らかくすれば、調理しやすく食べやすくなる。
- 食感も楽しく新たな発見が!



### にんじん

- 皮ごと料理すれば栄養も取れる。ピーラーを使えば子供でも皮がむきやすく、ラベやしりしりに使える。



大根の皮のきんぴら



まるで帆立、えのきステーキ丼



茎とちくわのおかかバター炒め



和風にんじんのしりしり

だしの素でおいしく!



## 我が家のリメイク・デリ

たくさん作ってしまって余った料理、次の日、見事に変身・おいしくリフレッシュ!

### 煮物



混ぜ込みご飯に

### きんぴらごぼう



オムレツに

### 豚汁



カレーうどんに

### 筑前煮



ガパオライスに

レシピ例はこちらから!



「食品ロス削減」リーフレットをモニプラ※の当選者の方々に配布し関心の喚起を図ります。裏は塗り絵なので、子供たちにも!



# 環境課題を持続的に考えるマルトモの取り組み

## 包材での取り組み



### 近海一本釣り ソフトけずり

紙外袋仕様 2.5g×10袋



#### 環境に配慮した紙外袋を使用

環境に配慮し、外袋に紙素材を使用したかつおパックです。  
外袋には植物性由来のバイオマスインキを一部使用しています。  
中仕切りも省き、全体でプラスチック使用量を約18.5%削減しました（※従来品比）。

プラスチック  
減少率  
約18.5%

### 徳用かつおパック

1.5g×10袋



環境に配慮し  
中仕切りを  
省きました。

#### 中仕切りを省き、サイズ変更で 外袋もスリム化

従来使用していた中仕切りを省き、外袋もサイズを変更。  
スリム化することによって1商品あたりのプラスチック  
使用量を約12%削減することができました（※2g×10袋、従来品比）。



※中仕切りを  
省きました。

プラスチック  
減少率  
約12%

他商品も中仕切りを省くなど  
プラスチック使用量削減に取り組んでいます。

### 鯉節屋のだし醤油

500ml



#### 「FSC® 森林認証」 紙パッケージを使用

地球環境、森林保全のための  
木質資源を使用した  
「FSC®森林認証」紙パッケージを  
使用しています。



責任ある森林管理  
のマーク

FSC®マークのついた製品は適切に管理された  
FSC®認証林、再生資源およびその他の管理された  
供給源からの原材料で作られています。

# 海洋生物を活用した 取り組み



## 森のCSV「くらげチップ®」



自然の恩恵を受けて事業活動を行っているマルトモは、天の恵みに感謝し、次世代に豊かな自然を残すためにも、土壌改良材「くらげチップ®」の開発・商品化により「森のCSV」に取り組んでいます。その象徴的活動として、本社や工場敷地内では「くらげチップ®」を使用したグリーンを広げたいこうとする、環境緑化プロジェクトを実施しています。



### 植物の成長にこんな差が! //

アラカン(種をまいて2年後)

クロマツ(苗を植えて1年後)



「くらげチップ®」あり



「くらげチップ®」あり

### くらげを活用した土壌改良材

天然のくらげを土壌改良材として乾燥させた「くらげチップ®」です。保水力が高く、生分解され、土に還る環境に優しい土壌改良材です。  
※食品ではありません。



「くらげチップ®」の売上の一部は、(公財)愛媛の森林基金に寄付し、森林整備などに活用されます。



愛媛県イメージアップキャラクター  
みきゃん 許諾番号:3004001

### 「くらげチップ®」の特長



※くらげチップ現物

#### 1 くらげの抜群の保水力で水を保持!

くらげのコラーゲンは非常に保水力が高く、体内の2%のコラーゲンで95%の水分を保持しています。くらげチップ50gで350mlもの水を保持することができます。

#### 2 環境に優しい!

「くらげチップ®」は、天然のくらげを乾燥させたものです。最終的には生分解されて土に還るため、環境にとっても優しい土壌改良材です。

#### 【成分表】

窒素	13.1%
リン酸	1.7%
カリウム	0.03%

(愛媛大学調べ)

## 誰にでも読みやすい情報を!裏面に「UDフォント」の導入



消費者の食の安全に対する関心の高まりにともない、商品情報も増えています。必要とする情報が「読みやすい」ということは、お客様満足視点で重要なことと捉え、マルトモでは、裏面の表記に用いるフォントをUD書体に置き換え始めています。

### UDフォントとは? 【ユニバーサルデザインフォント】

増加している高齢者なども含め、多くの人に分かりやすく、読みやすいように工夫されたフォント(書体・字体)のことです。

# 売場のだきドキを！削り実演

店頭では、かつお節削りの実演販売で、かつお節のおいしさ、栄養をPR!

## EMOTIONAL PROMOTION

売場、店頭はお客様との最大のコミュニケーションの場です。単に、おいしいものを売るということではなく、感動体験を通じ、「かつお節」や「だし」の力を記憶に残していくことが、食文化に貢献していくと考えています。



マルトモ  
**MICRONGER**  
マイクロンガー

かつお節の使者、みんなのマイクロンガー！

かつお節ご飯、まいにち食べて、強い子になろう！



栄養の話と塗り絵のチラシを配布！

かつお節を削る削成機には「マイクロンガー」という名前がつけられています。また、「MICRONGER」というキャラクターもいます。

# 学習のワクワクを！食育授業

子ども達に和食のおいしさの秘密、だしの力、かつお節を楽しく体験してもらおう。

## FOOD EDUCATION

ライフステージごとの食育が大切だといわれていますが、子どもの頃の味覚形成が一生の味覚につながります。まず、食べること、おいしさに興味を持ってもらうことが大切です。子ども達だけでなく、教育関係者の皆様にも実施しています。



小学校で講義、だし取り実演



かつお節削りの体験中

【味の相乗効果】

1+1=8? 「だし算<sup>®</sup>」

昆布とかつお節で1:1で合わせただしは、単独で味わうときに比べる味の強さは約8倍になります。



お礼に授業の感想を新聞にいただきました！

だしやかつお節について理解を深めていただき、「だし新聞」や「かつお節新聞」などのタイトルで1人1部、新聞を作っていました。



# ファンの皆様と一緒に、商品開発・食育の取り組み

## FOOD COMMUNICATION with FAN COMMUNITY

おかげさまで!

日本最大級の  
モニター・レビューサイト  
「モニプラファンブログ」において  
ファン数1位を獲得!

(※2024年5月31日時点でのファン数)

6回目だよ~!



モニプラのマルトモファンの方々と、アンケートや商品モニターへの参画などを通じてコミュニケーションを図り、次の商品作りに生かしています。また、夏休み企画の自由研究に参加していただき、家庭内食育につなげたり、みらいにつなげる活動を始めています。



## 2023年夏休み、おいしい自由研究から。

### だしを作ろう!

かつお節の違い、だしの違い、そしてエコクッキングへの挑戦など、おいしく楽しく家庭で食育に取り組んでいただきました。

#### ① 荒節と枯節の 食べ比べ



好奇心たっぷりの時に、  
味覚も形成されます。

#### ② 荒節と枯節の だしを取って 飲み比べ



#### ③ だしがらを使って、 おかかの佃煮作り



## アンバサダーの皆様と商品価値を共創

忌憚なき意見やアイデアが商品開発に生かされ、商品愛がファン拡大につながられます。

## AMBASSADOR COMMUNICATION

Marutomo Official Ambassadors



chimaさん



つくもはるさん



vogelさん

マルトモ商品はもちろん、だしやかつお節が大好きで、情報発信していただける方、マルトモを応援してくださる方を対象にマルトモ公式アンバサダーに認定させていただいています。毎月好きなマルトモ商品をお試ししたり、新商品をいち早くお試しいただく機会があり、商品開発のご助言をいただいたり、アンケートもお願いしています。

### アンバサダーさんの オリジナルレシピ公開中!



素敵な食器での画像  
アイデア満載のレシピ、  
そして、おいしそうな笑顔 😊  
いつもありがとうございます!



レシピページはこちら♪



ねこちゃん・わんちゃんも  
健康第一だから  
減塩が選ばれています。



日本経済新聞社が独自に収集している全国のスーパーマーケット・コンビニエンスストア・ドラッグストア約1500店舗の販売実績データで、マルトモ「減塩かつおだいき 40g」が「その他ドッグフードカテゴリー」において2023年年間売り上げ第1位に選ばれました！2022年～2023年と、2年連続の受賞となります。

商品パッケージに「売り上げNo.1 エンブレム」をつけて、お客様にアピールします。

## 減塩かつおだいき 40g



1

### 塩分約25%カット！

当社一般品に比べ、かつお節の塩分を約25%カット(塩分0.9%以下)。カツオ原料の漁獲からかつお節にするまでの工程を一貫管理することで、塩分をカットしたかつお節を製造することができました。

2

### 国産原料使用・国内製造加工

国産原料使用・国内製造加工、保存料・着色料不使用の安心・安全なたんぱく質(約70%)を含むペット用おやつです。そのまま与える以外にも、ペットフード(ドライ・ウェットタイプ)のふりかけ用としていつもの食事をさらにおいしくします。

3

### ふんわり、ボリューム感のある花かつお

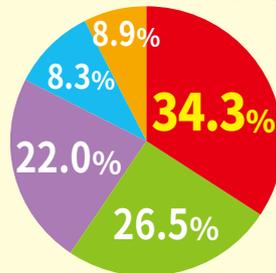
ねこちゃん・わんちゃんが食べやすい花の大きな薄削りにしました。ふんわり、ボリュームのある花かつおです。

## 「減塩かつおだいき」の実力 出典：日経POS+RDS

◆ 2023年「その他ドッグフードカテゴリー」商品別ランキング(上位5項目)

2023年 年間 順位	1位：マルトモ 減塩かつおだいき40g
	2位：商品A
	3位：商品B
	4位：マルトモ まぐるだいき45g
	5位：商品C

◆ 2023年 減塩「ドッグフード・キャットフードカテゴリー」メーカー別シェア



※「ドッグフードカテゴリー」・「キャットフードカテゴリー」において商品名に「減塩」がつく商品

■ マルトモ ■ A社  
■ B社 ■ C社  
■ その他

「だいき」シリーズが加工されている第三伊予工場



国産原料使用  
国内製造加工



保存料・着色料  
不使用

「だいすき」シリーズは、すべて国産原料使用・国内製造加工。  
保存料・着色料は一切、使っていません。

好評発売中



# つまんであげやすい 愛犬用 コミュニケーションおやつ

おやつの時間を通して、わんちゃんと  
コミュニケーションが図れるジャーキーです。



## かつおだいすき かむかむジャーキー 35g

1

### つまんであげやすい コミュニケーションおやつ

おやつの時間を通してわんちゃんと  
コミュニケーションが図れるジャーキーです。  
削りふしメーカーならではの、つまんでちぎって  
与えやすいかつおジャーキーに仕上げています。

2

### 国産かつおなまり節のみ 使用

国産のかつおなまり節のみ使用しました。  
素材そのまま、保存料や着色料などの添加物は  
使用していません。

3

### 魚素材で安心、 歯の健康にも役立つ！

魚素材のおやつです。アレルギーになりやすいと  
いわれる畜肉や乳製品を含まず、また、グレイン  
(穀物)フリーで穀物アレルギーや穀物消化不良  
が気になる飼い主さんにも安心です。わんちゃん  
がしっかり噛むことにより歯垢の沈着を抑え、  
歯の健康にも役立ちます。

＼ねこちゃん・わんちゃんの嗜好に合わせて選べる品揃え！

大好評！  
減塩タイプ



## 売り上げの一部を 動物愛護活動に寄付しています。

マルトモは、以前より「愛媛県動物愛護サポーター」に登録していましたが、  
地元である愛媛県の犬・猫殺処分数が全国の地方自治体と比較して多く、  
同県の企業として地方自治体の殺処分数削減に向けた取り組みに何か力に  
なれることがないかという思いから、商品の売り上げの一部を寄付し、  
支援を行っています。

Daisuki little action



# 「いただきます。」「 で、守る四季。」

昨年は統計開始以来、125年間で最も暑い年となった。地球温暖化による気候変動は暑さだけでなく、干ばつや台風の大規模化、集中豪雨による洪水被害をもたらし、海面上昇は国をも無くす。

「地球沸騰化」とさえ呼ばれ始めたこの状況が続くと、日本では夏が長く春と秋が極端に短くなり、四季から二季になるのでは、といわれている。「三月に桜が咲き、五月にセミが鳴き始め、紅葉がクリスマスになる!？」

「和食」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されたのは2013年。料理だけでなく、和食に込められた自然を尊ぶ日本人の精神性、文化性が認められた。豊かな四季が旬を育み和食となり人々に目や口で、その魅力を体感させてくれる。

四季の二季化を防ぐためにできること。「もっと」をわかままえ、むだをせず、温暖化の原因にもなっている「食品ロス」など無い食事。旬の味をかみしめ、残さずいただく。「いただきます。」を、自然への感謝だけでなく、これからの誓いの言葉として。

## ◎ 秋の収穫 炊き込みご飯 ◎



感動を、けずりだそう。

# マルトモ

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地 (089)982-1151  
<https://www.marutomo.co.jp>