

家庭用

感動を、けずりだそう。



2026

春夏家庭用
新商品のご案内

*Spring &
Summer*

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。



コク味・うま味、削りの薄さもプレミアム！

「プレ節[®]」25ミクロン*

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。

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

コク味 うま味



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」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*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



ちょうどいいがうれしい! 1gで使い切りやすいサイズ



新発売

1gで使いやすいソフト6P

強い香りとシャープなうま味が特長の
国内製造かつお荒節を使用しました。
ふりかけやすく食べやすい5mm幅の帯状削りです。



※別規格1g×15袋あり



連包資材でECOアクション

連包資材にすることで中仕切りを無くしました。
無駄なプラスチックを使わない、環境に優しい
パッケージです。

1

国内製造のかつお荒節使用

国内製造のかつお荒節を100%使用しました。強い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。

2

ふんわりまろやかとろける食感のソフト削り

かつおの筋肉繊維を断ち切るように削っていますので、ふんわりやわらか仕立てのソフト削りです。

3

使い切りやすい内容量

1gの使い切りやすい内容量でトッピングに最適。1人でも無駄なく使い切れ、開けるたびに新鮮な味と香りが楽しめます。



おひたし

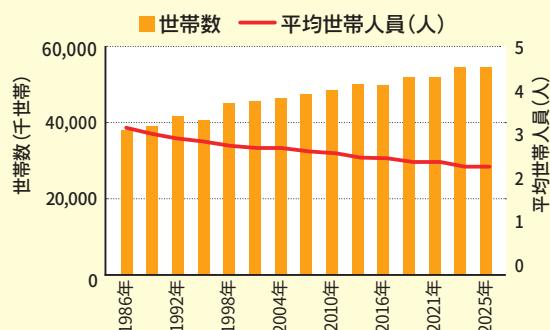


卵かけご飯



麺類

◆世帯数と平均世帯人員の年次推移



平均世帯人員は年々減少
小容量商品は伸長が見込まれます

◆【全国】削りぶし 1gパック商品 千人当たり個数年次推移



削りぶし1g パック商品は
需要を伸ばしています

だしを効かせて、やさしい塩味



デザイン
リニューアル

「お野菜まる®」

できるなら、野菜はたくさん食べたい、食べさせたい。
でも、ドレッシングだと油の量が気になるし、浅漬けだと塩分量が気になる。
そんな悩み、「お野菜まる®」が解決します。

// お試ししやすい袋数に変更し、
パッケージリニューアル! //



1

だしを効かせて
やさしい塩味

だしを効かせることで塩分を抑えても
野菜をおいしく沢山食べることができます。
だしの特性を生かし、薄味でもおいしく食べら
れる健康志向に応える商品です。

2

こだわりの
だし素材を使用

こだわりの国産原料である北海道産昆布、
枕崎製造のかつお節を使用しています。
鰯節屋ならではの産地にこだわった、だしの原
材料を使用しています。

リニューアルポイント

1 3袋 → 2袋に



1袋使い切り設計はそのままに、
よりお試ししやすい袋数に変更しました。

2

価格の見直し

お客様が売場で手に取りやすいうように
価格を見直しました。

3

視認性アップ

色味が多い漬け材売場でも目立つ白ベースの
デザインにし、簡便文言も追加しました。

3

1回ごとの
使い切りで便利

年々増加している単身世帯や共働き世帯で、
「1人分や小人数分だけ作りたい」という方にも
便利な使い切りタイプです。

◆ うれしいお客様の声!

あと一品作りたい
というときにも、
数分で作れちゃうので
重宝しますね! (りん様)

やさしい味なので、
どんなメイン料理とも
相性の良い付け合わせ
になりそう。(MIZUTAMA様)

ダシがよくきいているので
まるやかな味にまとまりました。
アレンジが楽しめる
お手軽万能調味料です。
(coyuki様)

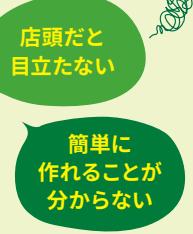
1回、1回使い切りの
液体パックだから、
使いやすく量を
はからなくていい
のが魅力! (chi様)

お野菜が苦手なお子様も、
居酒屋が大好きなお父さんも
美味しい食べられそう。
常備しておきたいですね。
(nanami様)

◆ リニューアルした理由



旧パッケージ



「視認性が高いパッケージ」が
求められています!

[左・右]自社調べ(モニプラ)



新発売

かつおだしの素スタンド70g あごだしの素スタンド50g いりこだしの素スタンド50g

鰯節屋、だし屋ならではの「こだわりだし素材」を使用しただしの素です。
チャック付きのスタンドタイプで保管にも便利。



自立するスタンドタイプ！

側面からのイメージ

1

こだわりの
だし素材を使用

かつおだしの素には、原料となるかつお節に、
だしの素専用の香り高い「かつお節」とコクの
強い「宗田がつお節」をブレンド。あごだしの素
といりこだしの素はそれぞれ自社工場で焙焼
加工したあご煮干しといわし煮干しを使用。

2

保管に便利な形態

日常使いに便利なチャック付きだけでなく、
スタンドタイプで、保管に便利な形態です。

3

求めやすく
使いやすい価格と量

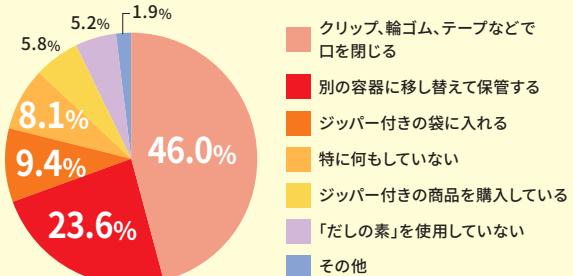
使いやすい1袋の包装でお好みに合わせて量の
調節ができます。求めやすい価格と量のだし
の素。初めての方や小人数家族向けにぴったり
です。

◆だしの素を使う理由TOP3

- | | | |
|--|--------------------|-------|
|  1位 | 自分でだしを取るよりも簡単だから | 79.9% |
| 2位 | 自分でだしを取るよりも時短になるから | 62.8% |
| 3位 | いろいろな料理に使えるから | 57.3% |

「自分でだしを取るよりも簡単だから」
が約8割！
だしの素に求めるのは簡便さ！

◆だしの素の保管方法



保管方法に課題がある人
が約8割！
保管にも簡便さが必要！



毎日のお料理におすすめの20パック入り

お手ごろ価格と
内容量で
選ばれています。
かつおパックといえば！

徳用かつおパック1.5g×20

日本経済新聞社が独自に収集している全国のスーパー・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「徳用かつおパック1.5g×20」が「カツオパックカテゴリー」において2024年年間売り上げ第1位に選ばれました！

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。



1

国内製造のかつお荒節使用

国内製造のかつお荒節を100%使用しました。強い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。

2

食べやすく使いやすいサイズ

料理にふりかけやすいように、小さなサイズの削りぶしに加工しています。削った後、小片状に破碎。薄く削っているので、食べたときの食感がやわらかです。

3

毎日のお料理に使いやすい！

品質を保ちながらも価格を抑えた設計で、家計にやさしいとご好評です。毎日の料理に気兼ねなくご使用いただけるため、和食をはじめとするさまざまなメニューに幅広くご活用いただけます。

使い道いろいろ！



冷奴



焼きそば



納豆

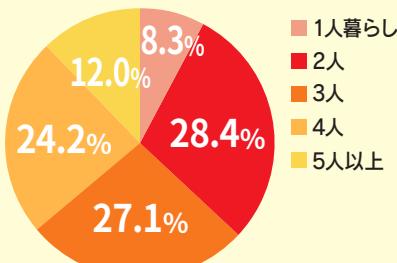


お好み焼き



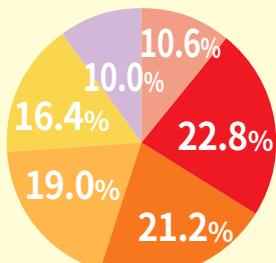
おにぎり

◆世帯人数について(単一回答)



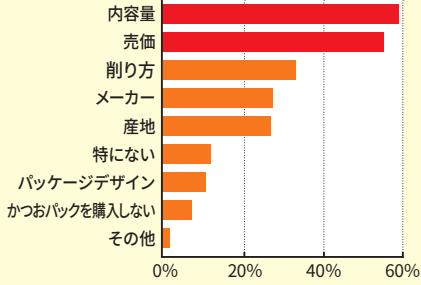
世帯構成人数で、構成比が高いのは2人世帯

◆2人世帯の人が1回で使い切る1パック容量(単一回答)



2人世帯の人が1回で使い切る1パックの内容量は1.5gが一番多い

◆かつおパックを購入する際に重要視する点(複数回答)



半数以上の方が重要視しているのは「内容量」「売価」

 だし取りにも、トッピングにも「力」を発揮します。

6年連続!
選ばれています。
混合削りぶしといえば!



だしの力 80g

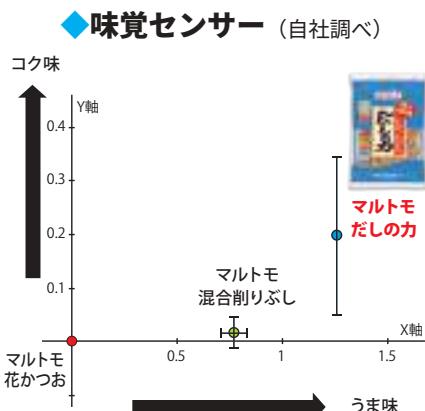
深い雑味の宗田がつお節を中心に、
さば節とむろあじ節、かつお節の4種類を
ブレンドして味のバランスを整えました。

日本経済新聞社が独自に収集している全国のスーパー・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 80g」が
「その他削り節カテゴリー」において2024年年間売り上げ第1位に選ばれました！
2019年～2024年と、6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。



4種の削りぶしの相乗効果でプロの味！



「だしの力」の実力

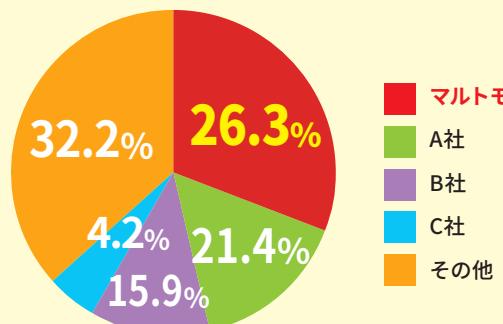
出典：日経POS + RDS

◆2024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）

2024年 年間順位

- 1位：マルトモ だしの力80g
- 2位：商品A
- 3位：商品B
- 4位：マルトモ 直火焼本かつお入だし用削り95g
- 5位：商品C

◆2024年「その他削り節カテゴリー」 メーカー別シェア



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。

■ 本枯節・ソフト削り ■ ■ 枯節・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 ■ ■ ■



「節匠削匠®」鰹本枯節ソフtekzir2g×10 「プレ節®」25ミクロンソフtekzir1.2g×12袋 直火焼ソフtekzir2g×10 直火焼本かつおパック2g×8 まごころパック2.5g×10

商品コード	011484	013552	011295	013477	011441
内容量/荷姿	2 g ×10袋/12×4	1.2 g ×12袋/15×4	2 g ×10袋/12×4	2 g ×8袋/20×4	2.5 g ×10袋/20×3
標準小売価格	440円(税抜)	286円(税抜)	350円(税抜)	386円(税抜)	518円(税抜)
単品サイズ・重量	335×105×30mm・50 g	320×95×40mm・38 g	340×105×30mm・46 g	305×115×35mm・34 g	290×95×40mm・52 g
ケースサイズ・重量	440×315×120mm・910 g	495×285×150mm・935 g	430×320×125mm・915 g	500×280×145mm・1024 g	385×200×300mm・1345 g
梱サイズ・重量	630×440×240mm・3.64kg	570×495×300mm・3.74kg	640×430×250mm・3.66kg	560×500×290mm・4.10kg	600×385×300mm・4.04kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



※別規格:2.5 g ×5P

荒節・ソフト削り



1gで使いやすいソフト6P

1gで使いやすいソフト15P

かつおつや削り2g×4P

かつおソフト削り2g×5P

かつおソフト削り2g×8P

商品コード	011539	011538	013463	011543	011544
内容量/荷姿	1 g ×6袋/20×4	1 g ×15袋/15×4	2 g ×4袋/15×4	2 g ×5袋/15×4	2 g ×8袋/12×4
標準小売価格	120円(税抜)	240円(税抜)	183円(税抜)	205円(税抜)	363円(税抜)
単品サイズ・重量	235×115×20mm・16 g	335×130×30mm・41 g	310×135×30mm・23 g	320×125×30mm・25 g	325×125×30mm・38 g
ケースサイズ・重量	455×240×100mm・564 g	340×315×160mm・940 g	450×300×120mm・710 g	385×310×145mm・710 g	360×300×120mm・740 g
梱サイズ・重量	480×455×200mm・2.26kg	630×340×320mm・3.76kg	600×450×240mm・2.84kg	620×385×290mm・2.84kg	600×360×240mm・2.96kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



荒節・ソフト削り



かつおソフト削り2g×16P

かつおソフトパック4g×10P

徳用かつおパック1.5 g ×5

徳用かつおパック1.5 g ×10

徳用かつおパック1.5 g ×20

商品コード	011545	013516	011238	011272	011274
内容量/荷姿	2 g ×16袋/12×2	4 g ×10袋/12×3	1.5 g ×5袋/20×4	1.5 g ×10袋/20×4	1.5 g ×20袋/12×3
標準小売価格	605円(税抜)	560円(税抜)	160円(税抜)	285円(税抜)	520円(税抜)
単品サイズ・重量	360×105×50mm・66 g	340×115×55mm・73 g	315×110×35mm・22 g	295×95×30mm・37 g	360×90×55mm・72 g
ケースサイズ・重量	360×225×300mm・1107 g	335×240×305mm・1225 g	500×290×145mm・845 g	500×280×140mm・1100 g	390×195×280mm・1200 g
梱サイズ・重量	450×360×300mm・2.21kg	720×335×305mm・3.68kg	580×500×290mm・3.38kg	560×500×280mm・4.40kg	585×390×280mm・3.60kg
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



※別規格:4 g ×5P

※別規格:1.5 g ×13P

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。

枯節・花けずり

枯節・ソフト削り

直火焼枯節・ソフト削り



「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ミクロンソフトけずり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	25 g /10×4	50 g /12×2	20 g /10×4	30 g /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・35 g	330×225×70mm・62 g	260×170×50mm・30 g	265×180×50mm・38 g
ケースサイズ・重量	510×270×150mm・725 g	450×300×310mm・1250 g	550×250×115mm・636 g	570×240×145mm・725 g
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

4 902833 213441

4 902833 213427

4 902833 213410

4 902833 251337

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

新発売



直火焼本かつお40g

直火焼ソフト削り25g

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	021408	021508	021091	021121
内容量/荷姿	40 g /15×4	25 g /10×4	16 g /10×4	25 g /10×4	55 g /10×4
標準小売価格	630円(税抜)	240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・55 g	255×180×50mm・33 g	230×145×30mm・22 g	260×185×45mm・34 g	310×195×55mm・65 g
ケースサイズ・重量	550×270×200mm・1250 g	570×240×135mm・646 g	430×220×105mm・450 g	580×235×140mm・675 g	510×270×195mm・1060 g
梱サイズ・重量	550×540×400mm・5.00kg	570×480×270mm・2.58kg	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

4 902833 217609

4 902833 214080

4 902833 215087

4 902833 210914

4 902833 211218

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	15 g /10×4	45 g /10×4	45 g /12×2	55 g /12×2	70 g /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・21 g	280×205×53mm・57 g	305×205×55mm・55 g	325×205×60mm・67 g	340×215×70mm・85 g
ケースサイズ・重量	570×240×120mm・540 g	530×260×200mm・970 g	520×265×235mm・1085 g	480×285×275mm・1270 g	480×290×275mm・1530 g
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

4 902833 210990

4 902833 211096

4 902833 210839

4 902833 212147

4 902833 212161

※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。
※2025年12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。

—そのまま食べる厚削り— —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



直火焼本かつお入だし用削り 95g

商品コード	087895	022343	022348	032467
内容量/荷姿	30 g /10×4	80 g /10×4	160 g /6×2	95 g /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・42 g	280×200×50mm・92 g	340×215×60mm・175 g	250×170×40mm・105 g
ケースサイズ・重量	385×235×125mm・655 g	550×250×140mm・1260 g	430×310×165mm・1455 g	570×240×120mm・1375 g
梱サイズ・重量	385×235×500mm・2.62kg	550×500×280mm・5.04kg	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



混合削り



煮干し削り



だしの力 80g



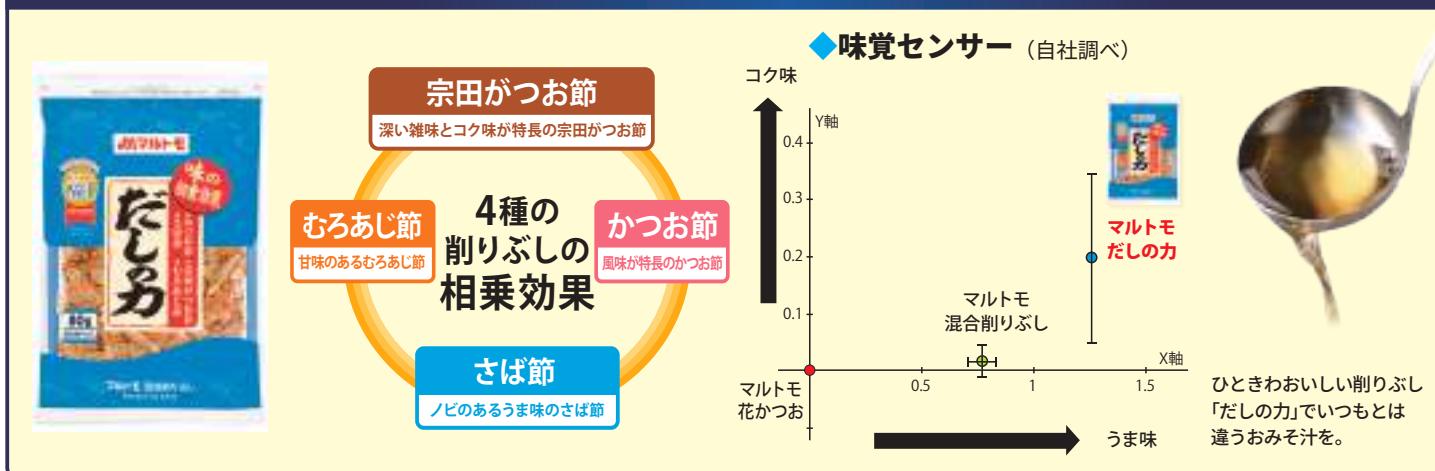
煮干し削り 35g

商品コード	034479	032711
内容量/荷姿	80 g /12×2	35 g /10×4
標準小売価格	480円(税抜)	305円(税抜)
単品サイズ・重量	305×205×50mm・91 g	240×165×55mm・45 g
ケースサイズ・重量	520×265×235mm・1500 g	530×235×110mm・740 g
梱サイズ・重量	530×520×235mm・3.00kg	530×470×220mm・2.96kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月



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がつお節を中心に、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。



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

4 902833 779619

4 902833 780103

4 902833 772061
※別規格:食べるにぼし 40g

4 902833 771873

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

4 902833 327179

4 902833 771989

4 902833 776717

4 902833 776724

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

4 902833 777172

4 902833 772085

育ち盛りのお子様に！

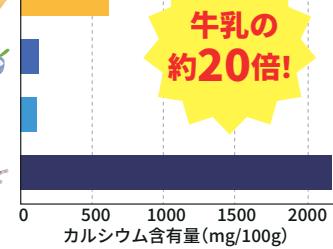
プロセスチーズ

ヨーグルト
(全脂無糖)

牛乳
(普通牛乳)

煮干し

牛乳の
約20倍!



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。
※2025年12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

鰹節屋ならではのこだわりの原材料を使用。
お湯に溶けやすい形状で、サッと溶けて香りが立ちます。

新発売



国産野菜のブイヨン4g×6袋

かつおだしの素スタンド 70 g

あごだしの素スタンド 50 g

いりこだしの素スタンド 50 g

商品コード	072738	かつおだしの素スタンド 70 g	073000	あごだしの素スタンド 50 g	073001	いりこだしの素スタンド 50 g	073002
内容量/荷姿	4 g ×6袋/10×4×2	70 g /15×6	50 g /15×6	50 g /15×6	160円(税抜)	160円(税抜)	160円(税抜)
標準小売価格	180円(税抜)	160円(税抜)	160円(税抜)	160円(税抜)	160円(税抜)	160円(税抜)	160円(税抜)
単品サイズ・重量	195×105×10mm・36 g	170×110×25mm・75 g	170×110×20mm・55 g				
ケースサイズ・重量	320×230×200mm・1915 g	330×190×90mm・1305 g	330×190×90mm・1005 g				
梱サイズ・重量	460×320×200mm・3.83kg	380×330×270mm・7.83kg	380×330×270mm・6.03kg	380×330×270mm・6.03kg	380×330×270mm・6.03kg	380×330×270mm・6.03kg	380×330×270mm・6.03kg
賞味期間	18ヶ月						



4 902833 727382
※インナーボール入り
177×107×155mm・410g



4 902833 730009



4 902833 730016



4 902833 730023

新鮮



かつお節屋のだしの素150 g

新鰹だしの素ST8 g ×8P

新鰹だしの素280 g

新鰹だしの素600 g

商品コード	072525	072691	073444	073243
内容量/荷姿	150 g ×1袋/10×4	8 g ×8本/15×4	140 g ×2袋/12×2	300 g ×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・185 g	185×120×40mm・80 g	175×150×55mm・330 g	175×150×75mm・655 g
ケースサイズ・重量	275×172×181mm・2077 g	335×200×135mm・1409 g	355×313×191mm・4515 g	391×313×191mm・7075 g
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:350 g、450g、1kg

直火焼



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

商品コード	072682	072619	073448	073101	073450
内容量/荷姿	4 g ×10袋/20×4	50 g ×3袋/10×4	500 g ×2袋/6×2	175 g ×2袋/12×2	500 g ×2袋/6×2
標準小売価格	205円(税抜)	665円(税抜)	2,665円(税抜)	1,135円(税抜)	2,000円(税抜)
単品サイズ・重量	145×81×41mm・65 g	165×130×33mm・215 g	200×150×85mm・1100 g	175×150×55mm・405 g	200×150×85mm・1100 g
ケースサイズ・重量	435×170×160mm・1565 g	275×180×178mm・2398 g	544×162×216mm・6970 g	355×313×191mm・5365 g	544×162×216mm・6970 g
梱サイズ・重量	435×340×320mm・6.26kg	360×275×356mm・9.59kg	544×324×216mm・13.94kg	355×313×382mm・10.73kg	544×324×216mm・13.94kg
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K500ml	枕崎かつおつゆK1L	鰹節屋のだし醤油500ml	鰹節屋の白だしK500ml
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



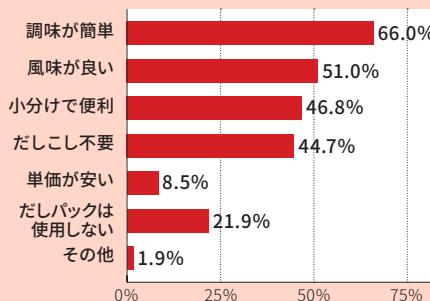
——素だし(調味なし)タイプ —— 味付け(調味あり)タイプ ——



	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

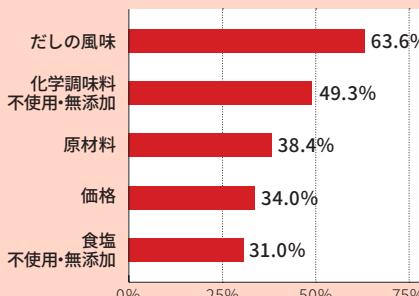


◆だしパックを使う理由(複数回答)



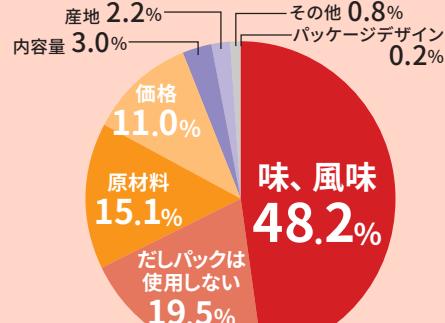
だしパックは、調味の簡便性
風味の良さが使用理由

◆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(モニプラ)、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。

※2025年12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®」

デザインリニューアル



「お野菜まる®」たきゅうりの素2P

デザインリニューアル



「お野菜まる®」塩キャベツの素2P

デザインリニューアル



「お野菜まる®」もやしナムルの素2P

商品コード

085280

内容量/荷姿

40 g × 2袋/12×6

標準小売価格

180円(税抜)

単品サイズ・重量

180×140×40mm・99 g

ケースサイズ・重量

330×190×125mm・1317 g

梱サイズ・重量

380×330×375mm・7.90kg

賞味期間

12ヶ月

085281

40 g × 2袋/12×6

180円(税抜)

180×140×40mm・99 g

330×190×125mm・1317 g

380×330×375mm・7.90kg

12ヶ月

085282

40 g × 2袋/12×6

180円(税抜)

180×140×40mm・99 g

330×190×125mm・1317 g

380×330×375mm・7.90kg

12ヶ月

4 902833 852800

4 902833 852817

4 902833 852824

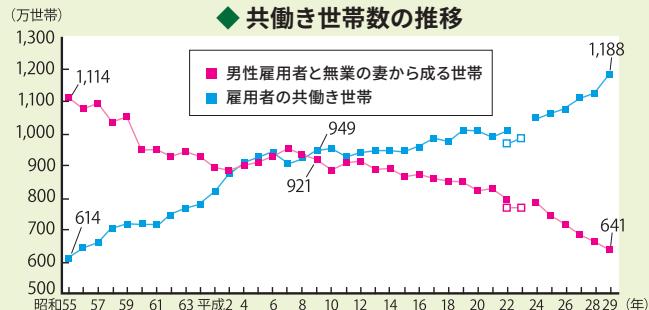
多様化する世帯

◆ 増加する単身世帯の割合



2015年まで総務省統計局「国勢調査」、2020年以降は国立社会保障・人口問題研究所「日本の世帯数の将来推計(全国推計)2018年推計」(2018)を加工して作成

◆ 共働き世帯数の推移

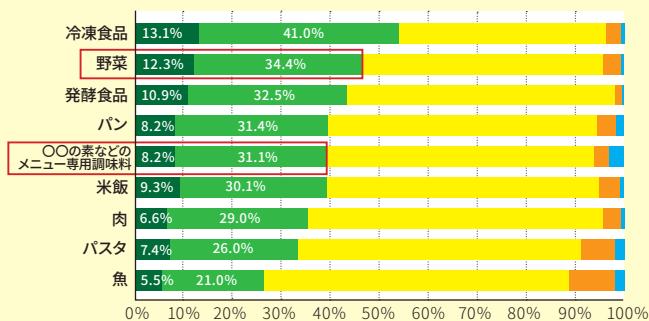


厚生労働省「厚生労働白書」、内閣府「男女共同参画白書」、総務省「労働力調査特別調査」、総務省「労働力調査(詳細集計)」を加工して作成 (注1)「事業主婦世帯」は、夫が非農林業雇用者で妻が非就業者(非労働力人口及び完全失業者)の世帯。 (注2)「共働き世帯」は、夫婦ともに非農林業雇用者の世帯。 (注3)2011年は岩手県、宮城県及び福島県を除く全国の結果。 (注4)2013年~2016年は、2015年国勢調査基準のベンチマーク人口に基づく時系列用接続数値。

「お野菜まる®」は 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も
応えられるような、主菜・副菜の提案をします。

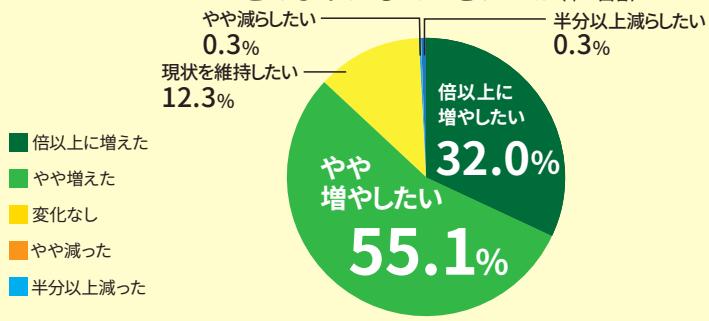
コロナ禍以降、健康志向で高まる野菜摂取ニーズ

◆ コロナ禍以降(2020年1月～2月以降) 下記の食品を食事に取り入れる頻度はどう変化したか(複数回答)



コロナ禍以降、
「野菜を取り入れる頻度が増えた」
46.7%!

◆ 今後、野菜を食べる頻度や量をどのようにしていきたいか(単一回答)



今後、「野菜を食べる頻度や量を増やしたい」
87.1%!



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。



「素直な、おかか。®」かき醤油 45g

商品コード 082994

内容量/荷姿 45 g /10×8

標準小売価格 230円(税抜)

単品サイズ・重量 175×130×10mm・55 g

ケースサイズ・重量 275×180×70mm・700 g

梱サイズ・重量 360×275×280mm・5.60kg

賞味期間 10ヶ月



4 902833 829949

「素直な、おかか。®」45 g

商品コード 082995

内容量/荷姿 45 g /10×8

標準小売価格 230円(税抜)

単品サイズ・重量 175×130×10mm・55 g

ケースサイズ・重量 275×180×70mm・700 g

梱サイズ・重量 360×275×280mm・5.60kg

賞味期間 10ヶ月



4 902833 829956

めっちゃ使えるふわふわかつお粉 50g

商品コード 051007

内容量/荷姿 50 g /10×6

標準小売価格 304円(税抜)

単品サイズ・重量 210×140×15mm・55 g

ケースサイズ・重量 250×220×93mm・673 g

梱サイズ・重量 440×250×279mm・4.04kg

賞味期間 12ヶ月



4 902833 770074

にほし粉 45g N

商品コード 051012

内容量/荷姿 45 g /15×4

標準小売価格 145円(税抜)

単品サイズ・重量 220×130×15mm・50 g

ケースサイズ・重量 250×220×103mm・925 g

梱サイズ・重量 440×250×206mm・3.70kg

賞味期間 12ヶ月



4 902833 770043



かつお粉35g N

新天かす70g

天かすえび味55g

商品コード 051010

内容量/荷姿 35 g /10×6

標準小売価格 232円(税抜)

単品サイズ・重量 220×130×15mm・40 g

ケースサイズ・重量 250×220×75mm・570 g

梱サイズ・重量 440×250×225mm・3.42kg

賞味期間 12ヶ月



4 902833 770005

けずり粉40g

商品コード 051015

内容量/荷姿 40 g /10×6

標準小売価格 210円(税抜)

単品サイズ・重量 220×130×15mm・45 g

ケースサイズ・重量 250×220×75mm・610 g

梱サイズ・重量 440×250×225mm・3.66kg

賞味期間 12ヶ月



4 902833 770159

081577

081578

55 g /15×8

143円(税抜)

230×150×20mm・80 g

440×220×115mm・1455 g

440×440×460mm・11.64kg

180日



4 902833 815775

081578

143円(税抜)

230×130×25mm・65 g

400×215×110mm・1205 g

430×400×440mm・9.64kg

180日



4 902833 815782



小えび10g

桜えび8g

A 塩くらげ50g F

商品コード 082057

内容量/荷姿 10 g /20×4

標準小売価格 162円(税抜)

単品サイズ・重量 180×120×20mm・15 g

ケースサイズ・重量 312×212×108mm・521 g

梱サイズ・重量 312×212×432mm・2.08kg

賞味期間 6ヶ月



4 902833 820588

082117

8 g /10×8×1

308円(税抜)

195×120×20mm・16 g

554×312×223mm・2.60kg

6ヶ月



4 902833 821172

※インナーボール入り

146×130×197mm・245g

066270

50 g /10×8

308円(税抜)

165×115×15mm・55 g

290×190×75mm・700 g

405×306×363mm・6.24kg

300日



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。

※2025年12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。

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>