

感動を、けずりだそう。

**マルトモ**

**2026**

春夏家庭用  
新商品のご案内

Spring &  
Summer

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。

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※ 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

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※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幅の带状削りです。



※別規格1g×15袋あり



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。

### 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。



おひたし

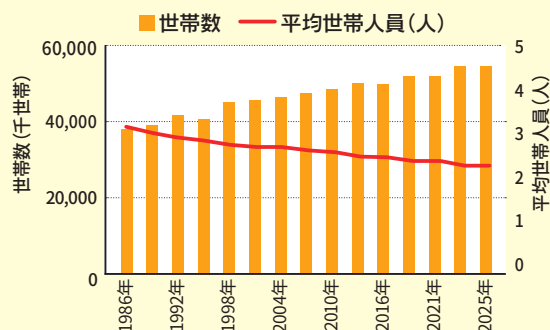


卵かけご飯



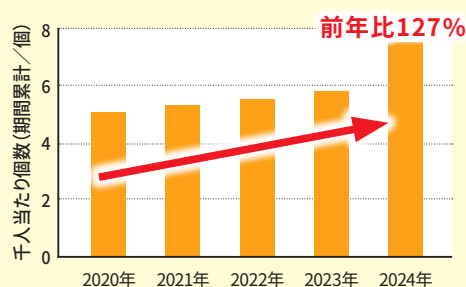
麺類

### ◆ 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



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!



### 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。

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。  
鰹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。

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  
まろやかな味にまりました。  
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  
美味しく食べられそう。  
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

店頭だと  
目立たない

簡単に  
作れることが  
分らない

「視認性が高いパッケージ」が  
求められています!





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

鰹節屋、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「宗田かつお節」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

## お求めやすく 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。お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



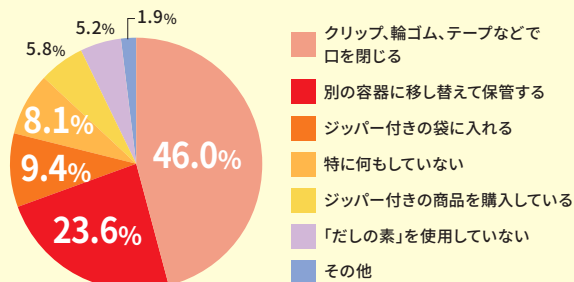
1位 自分でだしを取るよりも簡単だから 79.9%

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!

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「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。薄く削っているため、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

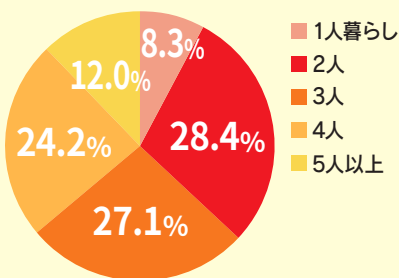


お好み焼き



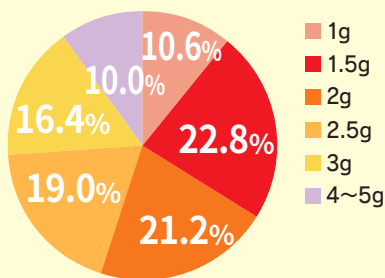
おにぎり

#### ◆ 世帯人数について(単一回答)



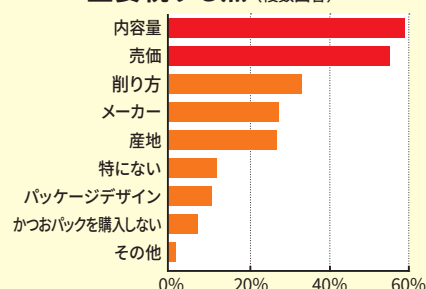
世帯構成人数で、構成比が  
高いのは**2人世帯**

#### ◆ 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ど！



## 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。

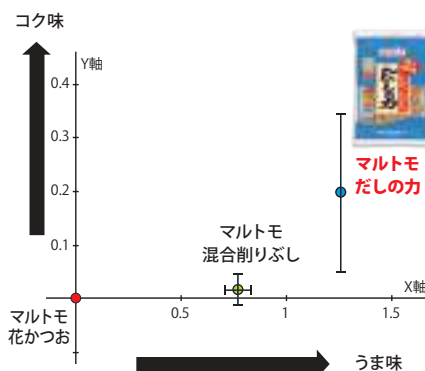
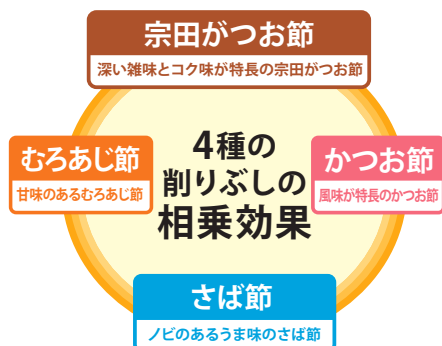
日本経済新聞社が独自に収集している全国のスーパーマーケット・コンビニエンスストア・ドラッグストア約1500店舗の販売実績データで、マルトモ混合削りぶし「だしの力 80g」が「その他削り節カテゴリー」において2024年年間売り上げ第1位に選ばれました！  
2019年～2024年と、6年連続の受賞となります。

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！

### ◆味覚センサー（自社調べ）



だし取りに



トッピングにも！

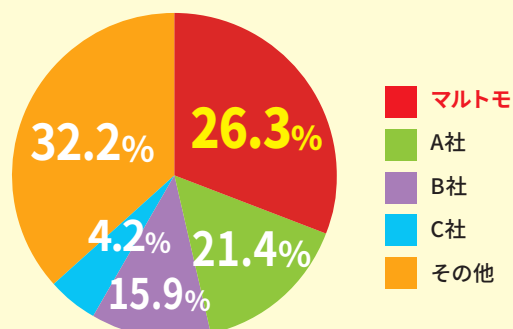


## 「だしの力」の実力 出典：日経POS+RDS

### ◆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 ■



「節匠匠®」 本枯節ソフト削り2g×10 「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	2g×10袋/12×4	1.2g×12袋/15×4	2g×10袋/12×4	2g×8袋/20×4	2.5g×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・50g	320×95×40mm・38g	340×105×30mm・46g	305×115×35mm・34g	290×95×40mm・52g
ケースサイズ・重量	440×315×120mm・910g	495×285×150mm・935g	430×320×125mm・915g	500×280×145mm・1024g	385×200×300mm・1345g
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:2.5g×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	1g×6袋/20×4	1g×15袋/15×4	2g×4袋/15×4	2g×5袋/15×4	2g×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・16g	335×130×30mm・41g	310×135×30mm・23g	320×125×30mm・25g	325×125×30mm・38g
ケースサイズ・重量	455×240×100mm・564g	340×315×160mm・940g	450×300×120mm・710g	385×310×145mm・710g	360×300×120mm・740g
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1.5g×5 徳用かつおパック1.5g×10 徳用かつおパック1.5g×20

商品コード	011545	013516	011238	011272	011274
内容量/荷姿	2g×16袋/12×2	4g×10袋/12×3	1.5g×5袋/20×4	1.5g×10袋/20×4	1.5g×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・66g	340×115×55mm・73g	315×110×35mm・22g	295×95×30mm・37g	360×90×55mm・72g
ケースサイズ・重量	360×225×300mm・1107g	335×240×305mm・1225g	500×290×145mm・845g	500×280×140mm・1100g	390×195×280mm・1200g
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:4g×5P

※別規格:1.5g×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。

### ■直火焼枯節・ソフト削り



	「ブレ節®」25ミクロン花けずり25g袋	「ブレ節®」25ミクロン花けずり50g袋	「ブレ節®」25ミクロンソフト花けずり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	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 ■ ■ 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	40g/15×4	25g/10×4	16g/10×4	25g/10×4	55g/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・55g	255×180×50mm・33g	230×145×30mm・22g	260×185×45mm・34g	310×195×55mm・65g
ケースサイズ・重量	550×270×200mm・1250g	570×240×135mm・646g	430×220×105mm・450g	580×235×140mm・675g	510×270×195mm・1060g
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



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



※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。

そのまますべる厚削り 直火焼荒節・厚削り 混合・厚削り



やわらかかつおスライス 30 g



直火焼本かつお厚削り80 g



かつお厚削り160 g



直火焼本かつおだし用削り95 g

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・2.62k g	550×500×280mm・5.04k g	430×310×330mm・2.91k g	570×480×240mm・5.50k g
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80 g



煮干し削り35 g

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・3.00k g	530×470×220mm・2.96k g
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）





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



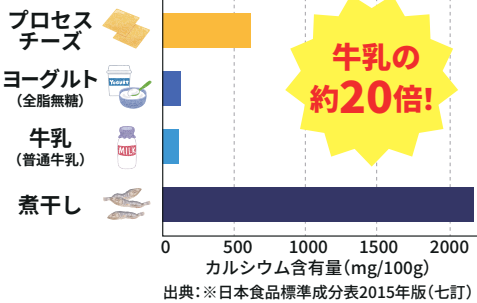
だし煮干し



	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



育ち盛りのお子様へ！



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70g

新発売



あごだしの素スタンド50g

新発売



いりこだしの素スタンド50g

商品コード	072738	073000	073001	073002
内容量/荷姿	4g×6袋/10×4×2	70g/15×6	50g/15×6	50g/15×6
標準小売価格	180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・36g	170×110×25mm・75g	170×110×20mm・55g	170×110×20mm・55g
ケースサイズ・重量	320×230×200mm・1915g	330×190×90mm・1305g	330×190×90mm・1005g	330×190×90mm・1005g
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
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月



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、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350g



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	4g×10袋/20×4	50g×3袋/10×4	500g×2袋/6×2	175g×2袋/12×2	500g×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・65g	165×130×33mm・215g	200×150×85mm・1100g	175×150×55mm・405g	200×150×85mm・1100g
ケースサイズ・重量	435×170×160mm・1565g	275×180×178mm・2398g	544×162×216mm・6970g	355×313×191mm・5365g	544×162×216mm・6970g
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・605 g	180×60×60mm・615 g	205×85×85mm・1211 g	180×60×60mm・600 g	180×60×60mm・595 g
ケースサイズ・重量	332×202×190mm・9430 g	332×202×190mm・9595 g	450×193×223mm・12600 g	332×202×190mm・9355 g	332×202×190mm・9295 g
梱サイズ・重量	332×202×380mm・18.86k g	332×202×380mm・19.19k g	450×193×223mm・12.60k g	332×202×380mm・18.71k g	332×202×380mm・18.59k g
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

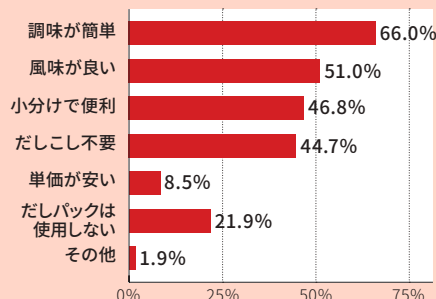
味付け(調味あり)タイプ



	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・200 g	260×200×80mm・281 g	200×160×70mm・122 g	200×160×70mm・86 g
ケースサイズ・重量	385×240×200mm・3370 g	320×220×225mm・3101 g	305×220×160mm・1830 g	300×225×105mm・1049 g
梱サイズ・重量	385×240×600mm・10.11k g	440×320×450mm・12.40k g	440×305×320mm・7.32k g	450×300×210mm・4.20k g
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月

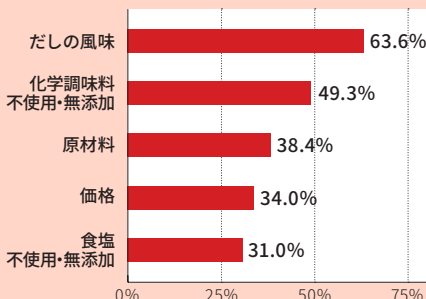


## ◆だしパックを使う理由 (複数回答)



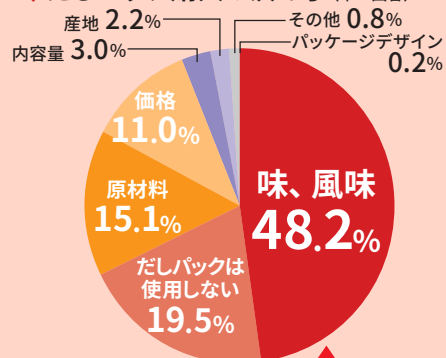
だしパックは、**調味の簡便性**  
**風味の良さ**が使用理由

## ◆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。  
※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®」たなきゅうりの素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	085281	085282
内容量/荷姿	40g×2袋/12×6	40g×2袋/12×6	40g×2袋/12×6
標準小売価格	180円(税抜)	180円(税抜)	180円(税抜)
単品サイズ・重量	180×140×40mm・99g	180×140×40mm・99g	180×140×40mm・99g
ケースサイズ・重量	330×190×125mm・1317g	330×190×125mm・1317g	330×190×125mm・1317g
梱サイズ・重量	380×330×375mm・7.90kg	380×330×375mm・7.90kg	380×330×375mm・7.90kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月



4 902833 852800



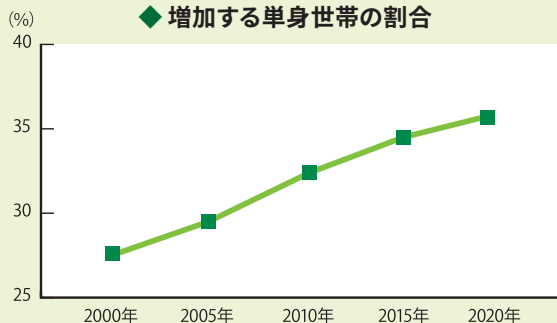
4 902833 852817



4 902833 852824

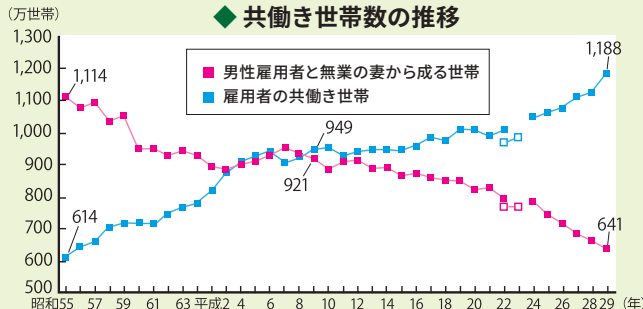
## 多様化する世帯

### ◆ 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

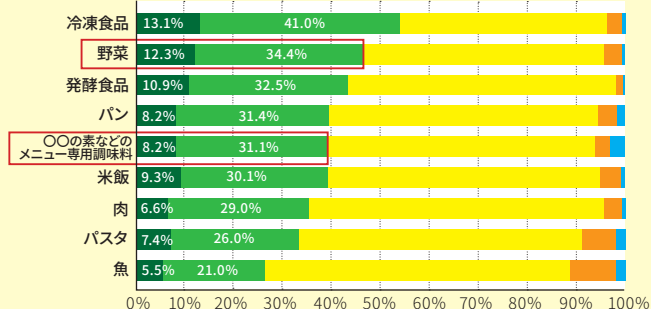


厚生労働省「厚生労働白書」、内閣府「男女共同参画白書」、総務省「労働力調査特別調査」、総務省「労働力調査(詳細集計)」を加工して作成 注1)「専業主婦世帯」は、夫が非農林業雇用者で妻が非就業者(非労働力人口及び完全失業者)の世帯。注2)「共働き世帯」は、夫婦ともに非農林業雇用者の世帯。注3)2011年は岩手県、宮城県及び福島県を除く全国の結果。注4)2013年～2016年は、2015年国勢調査基準のベンチマーク人口に基づく時系列用接続数値。

「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。

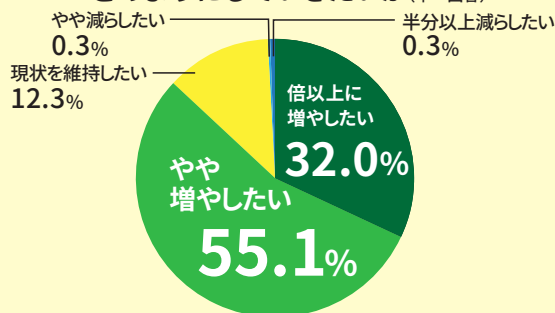
## コロナ禍以降、健康志向で高まる野菜摂取ニーズ

### ◆ 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上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	「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 45g N
商品コード	082994	082995	051007	051012
内容量/荷姿	45 g / 10×8	45 g / 10×8	50 g / 10×6	45 g / 15×4
標準小売価格	230円(税抜)	230円(税抜)	304円(税抜)	145円(税抜)
単品サイズ・重量	175×130×10mm・55 g	175×130×10mm・55 g	210×140×15mm・55 g	220×130×15mm・50 g
ケースサイズ・重量	275×180×70mm・700 g	275×180×70mm・700 g	250×220×93mm・673 g	250×220×103mm・925 g
梱サイズ・重量	360×275×280mm・5.60k g	360×275×280mm・5.60k g	440×250×279mm・4.04k g	440×250×206mm・3.70k g
賞味期間	10ヶ月	10ヶ月	12ヶ月	12ヶ月



	かつお粉 35g N	けずり粉 40g	新天かす 70g	天かすえび味 55g
商品コード	051010	051015	081577	081578
内容量/荷姿	35 g / 10×6	40 g / 10×6	70 g / 15×8	55 g / 15×8
標準小売価格	232円(税抜)	210円(税抜)	143円(税抜)	143円(税抜)
単品サイズ・重量	220×130×15mm・40 g	220×130×15mm・45 g	230×150×20mm・80 g	230×130×25mm・65 g
ケースサイズ・重量	250×220×75mm・570 g	250×220×75mm・610 g	440×220×115mm・1455 g	400×215×110mm・1205 g
梱サイズ・重量	440×250×225mm・3.42k g	440×250×225mm・3.66k g	440×440×460mm・11.64k g	430×400×440mm・9.64k g
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	180日	180日



	小えび 10g	桜えび 8g	A塩くらげ 50g F
商品コード	082057	082117	066270
内容量/荷姿	10 g / 20×4	8 g / 10×8×1	50 g / 10×8
標準小売価格	162円(税抜)	308円(税抜)	308円(税抜)
単品サイズ・重量	180×120×20mm・15 g	195×120×20mm・16 g	165×115×15mm・55 g
ケースサイズ・重量	312×212×108mm・521 g	—	290×190×75mm・700 g
梱サイズ・重量	312×212×432mm・2.08k g	554×312×223mm・2.60k g	405×306×363mm・6.24k g
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月	300日



※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。

※インナーボール入り  
 146×130×197mm・245 g

感動を、けずりだそう。

**丸トモ**

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