

みそ業界初^{※1}のオリジナル小型みそ汁サーバーを機器メーカーと共同で開発

コンビニやビジネスホテルへの導入も視野に、デザインにもこだわり

マルコメオリジナル小型みそ汁サーバー『椀ショット 匠(たくみ)』

～デザインー新の味噌パック 8 種に加え、「塩糀スープ」も新登場～

4 月上旬より販売およびレンタル開始

マルコメ株式会社(本社所在地:長野市安茂里883、代表取締役社長:青木時男)は、2013年春夏・業務用新商品として、マルコメオリジナル小型みそ汁サーバー『椀ショット 匠』を、4月上旬より発売、およびレンタルを開始します。味噌メーカーが機器メーカーと共同でサーバーを開発し、発売するのは業界初^{※1}となります。

※1…2013年1月当社調べ

**マルコメオリジナル小型みそ汁サーバー
商品名:『椀ショット 匠』**



発売の背景／みそ汁サーバーの需要が増える中、新たな領域を開拓

みそ汁サーバーとは、いつでも出来たてのあたたかい味噌汁を多量に提供する必要がある飲食店等に、マルコメがご提案している注出機器。現在、味噌汁を1日100杯以上提供する大規模飲食店などには「みそ汁マシン」の無償レンタル、1日50杯未満の小規模飲食店や居酒屋、オフィスなどに向けたワンプッシュ型みそ汁サーバー「椀ショット」の販売と、各需要に対応するみそ汁サーバーの提案を行っており、業務用味噌の市場規模が縮小傾向にある中、いずれも堅調に伸びています。しかしながら、1日100杯には満たないものの50杯以上は提供するお客様に対しては、無償レンタルできるサーバーがないことから、導入意向に応えられないことが課題となっていました^{※2}。そこで今回、50杯以上を提供する飲食店のニーズに応える他、コンビニやビジネスホテルといった味噌汁の潜在需要が見込める新たな領域を開拓するために、マルコメが機器メーカーと共同で開発したオリジナル小型みそ汁サーバーの発売、およびレンタルを開始します。 ※2…次頁「みそ汁サーバーについて」をご参照ください。

商品の特徴／“給水工事不要” “設置場所を選ばない” “洗練されたデザイン”

『椀ショット 匠』は、本体上部から直接注水する方式を採用したことにより、従来必要であった給水のための工事が不要な上に、家庭用の電源1つで稼働できるため、設置場所を選びません。加えて、飲食店のホールや、コンビニの店頭、スーパー、ビジネスホテルの朝食会場(レストラン)、海外の飲食店などでもスマートに設置できることを意識し、スタイリッシュなデザインとしました。味噌は、「みそ汁マシン」向けの「Rサーバー用」味噌パックと共通にしています。

なお、『椀ショット 匠』の発売に合わせ、「Rサーバー用」味噌パック全8品目のパッケージデザインを一新する他、一部商品の内容変更を行い新発売します。新しいパッケージは、お椀に入った味噌汁のシズルカットが直感的においしさを伝え、スタイリッシュなデザインが洋食シーンにもマッチします。

また、味噌汁以外の新たなラインアップとして、塩糀のまろやかな旨みと粗挽きコショウが香るチキンスープの絶妙なバランスが楽しめる『Rサーバー用 塩糀スープ』を発売します。

これらのアイテムをお使いいただくことにより、1杯あたり10～20円の原価^{※3}で本格的な味を提供することができます。

※3…1杯あたりの原価は、味噌やスープの種類によって異なります。

販売と今後の展開／年間1,000台の導入を目標、秋には海外展開も視野

マルコメでは、今回発売する『椀ショット 匠』と、これまでの「みそ汁マシン」および「椀ショット」で、あらゆるターゲット層へのサーバー提案が可能になりました。『椀ショット 匠』においては、味噌汁提供数が100杯に満たないためにサーバーを導入できなかったお客様に加え、新たな領域を開拓することで、年間1,000台の導入を目指します。

さらに、海外戦略の一環として、秋にはアメリカ、韓国、東南アジア諸国、北欧諸国への輸出も行う予定です。

みそ汁サーバーについて

みそ汁サーバーとは、常に一定の品質・量の味噌汁が作れ、作り置きでない、いつでも出来たての味噌汁が提供可能な味噌汁注出機器です。人件費や光熱費といったコストの削減にも寄与することから、外食産業のサービス向上や経費削減を背景に、導入台数を伸ばしています。

『椀ショット 匠』は、これまで需要が多かったものの対応製品がなかった領域をターゲットに提案する、少数でも風味豊かな味噌汁の提供が可能な小型みそ汁サーバーです。

【さまざまなケースに対応するみそ汁サーバーのラインアップ】

- ◆味噌汁を1日200杯以上提供…
(大規模飲食店など)



出来たての味噌汁を約4秒で自動注出できる3連みそ汁サーバー

- ◆味噌汁を1日100杯以上提供…
(食堂、レストランなど)



出来たての味噌汁を約4秒で自動注出できるみそ汁サーバー

- ◆味噌汁を1日50杯以上提供…
(ビジネスホテル、コンビニ、弁当店など)

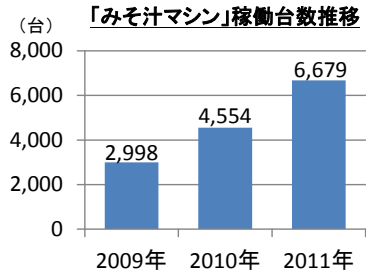
これまで無償貸与のサーバーが存在しなかったため、マルコメがオリジナルの小型みそ汁サーバー機を発売



- ◆味噌汁の提供は1日50杯未満…
(喫茶店、居酒屋、オフィスなど)



電源不要のワンタッチ型みそ汁サーバー



『椀ショット 匠』

マルコメオリジナル小型みそ汁サーバー『椀ショット 匠(たくみ)』新商品概要

商品名	マルコメオリジナル小型みそ汁サーバー 『椀ショット 匠』
商品ビジュアル	
開発コンセプト	“おいしい出来たての味噌汁を、より便利に！より簡単に！”をコンセプトに、「給水工事不要」「設置場所を選ばない」マルコメオリジナル小型みそ汁サーバーを開発。
商品特徴	従来のサーバーと比較して、本体上部より直接注水するタンク式により、給水工事が不要なことに加え、家庭用の電源1つで稼働できるため、設置場所を選ばない。飲食店のホールや、コンビニの店頭、スーパー、ビジネスホテルなどでもスマートに設置できるよう、スタイリッシュなデザインとした。 最大貯水量9L(有効貯水量8L)、連続注出能力50杯(湯量150cc設定)、注出スピードは約6秒/杯(湯量150cc・原料17g)。
ターゲット	1日50杯以上の味噌汁を提供している飲食店、弁当店、コンビニ、スーパー、ビジネスホテル など
商品サイズ (本体サイズ)	幅250×奥行400×高さ610mm (高さは、味噌パックの取り付けフックも含む)
商品重量	15kg
価格	189,000円(税込) ※1日50杯の味噌汁提供から無償レンタル対応
販売開始	4月上旬

『R サーバー用 塩糰スープ』新商品概要

商品名	『Rサーバー用 塩糰スープ』
商品ビジュアル	
開発コンセプト	洋食業態へのみそ汁サーバー導入を視野に入れ、味噌汁以外の新たなフレーバーの「Rサーバー用」商品を開発。
商品特徴	塩糰のまろやかな旨みと、粗挽きコショウが香るチキンスープの絶妙なバランスを楽しめる。
販売ターゲット	みそ汁サーバー導入企業、洋食業態、および外食全般
内容量	3kg
形態	チアーパック
価格	オープン価格
発売日	2月下旬

「R サーバー用」味噌パック 新商品およびパッケージリニューアル概要

	＜新発売＞	＜新発売＞	＜リニューアル＞	＜リニューアル＞
商品名	『Rサーバー用 合わせ』	『Rサーバー用 中京赤だし』	『Rサーバー用 信州白みそ』	『Rサーバー用 田舎』
商品ビジュアル				
新パッケージのポイント	①直感的においしさを伝える、②機械に対するマイナスイメージの払拭、③味噌汁をよりスタイリッシュに、④洋食にもマッチするデザイン、⑤海外にも通用する商品デザイン、という 5つのポイントを踏まえ、お椀に入った味噌汁のシズルカットを採用。各品目の味をイメージしやすいビジュアルにすることで、商品の魅力をダイレクトに訴求。			
販売ターゲット	みそ汁サーバー導入店舗および外食全般			
商品特徴	「合わせ」として新発売（旧：年輪）。商品名から味を想起しやすくした他、味噌の配合を変えてより濃厚な味噌感と深いコクを出した。	深いコクのある中京豆味噌だけをベースとし、味噌感をアップした他、甘さを調整し、豆味噌特有の酸味・苦みを程よく抑えて飲みやすくして新登場。	すっきりとした信州淡色系味噌を、かつおだし・昆布だしで調味。	コクのある信州赤系の粒味噌に、かつおだし・昆布だしを加えて調味した溶けやすい味噌。
内容量	3kg			
形態	チアーパック			
価格	オープン価格			
発売日	2月上旬			

	＜リニューアル＞	＜リニューアル＞	＜リニューアル＞	＜リニューアル＞
商品名	『Rサーバー用 減塩』	『Rサーバー用 いりこだし』	『Rサーバー用 貝汁』	『Rサーバー用 二年味噌』
商品ビジュアル				
新パッケージのポイント	①直感的においしさを伝える、②機械に対するマイナスイメージの払拭、③味噌汁をよりスタイリッシュに、④洋食にもマッチするデザイン、⑤海外にも通用する商品デザイン、という 5つのポイントを踏まえ、お椀に入った味噌汁のシズルカットを採用。各品目の味をイメージしやすいビジュアルにすることで、商品の魅力をダイレクトに訴求。			
販売ターゲット	みそ汁サーバー導入店舗および外食全般			
商品特徴	「Rサーバー用 合わせ」と比較して、塩分を10%カット。信州赤系味噌に豆味噌、麦味噌をブレンドし、おいしさそのままに減塩できる。	すっきりとした信州淡色系味噌を、かつおだし・昆布だしで調味。	信州淡色系味噌を貝だしで調味。いつでも新鮮な風味とコクが楽しめる。	天然醸造二年味噌を、かつおだし・昆布だしで調味。
内容量	3kg			
形態	チアーパック			
価格	オープン価格			
発売日	2月上旬			

みそ汁サーバー用具材 新商品概要

商品名	『サーバー用 のり・麩』	『サーバー用 わかめ・とうふ』
商品ビジュアル		
販売ターゲット	みそ汁サーバー導入店舗および外食全般	
商品特徴	焼きのりと小町麩がミックスされた乾燥具材。チャック付きのアルミ袋に入り、手軽に味噌汁を作ることができる。	フリーズドライのとうふと、乾燥わかめがミックスされた乾燥具材。チャック付きのアルミ袋に入り、手軽に味噌汁を作ることができる。
内容量	110g	150g
形態	アルミパック	
価格	オープン価格	
発売日	2012年12月下旬	

マルコメ会社概要

- ◇社名: マルコメ株式会社
- ◇代表者: 代表取締役社長 青木時男
- ◇本社住所 長野県長野市安茂里883番地
- ◇資本金 1億円
- ◇売上高 325億2,000万円(2012年3月期)
- ◇従業員数 420名(男334名／女86名)
- ◇事業内容
- ・家庭用・業務用みその製造販売
 - ・即席みそ汁の製造販売
 - ・スープ等原料の製造販売
 - ・加工用味噌の製造販売
 - ・海外向け商品の開発
 - ・家庭用・業務用糍食品の製造販売
 - ・家庭用・業務用発酵製品、及びそれに関わる機器等の販売

マルコメ ホームページ <http://www.marukome.co.jp/>

当ニュースリリースに関するお問い合わせ先

「報道関係の方向けお問い合わせ先」

マルコメ株式会社 新規事業部 担当:小池、池

電話:03-6892-0070 FAX:03-5285-3209

「お客様向けお問い合わせ先」

マルコメ株式会社 サーバー事業課 03-6842-1555

月～金 9:00～17:00(祝日・お盆・年末年始を除く)