

売れてる商品

サンジルス醸造 「料亭赤だし750g」

基礎調味料の中でも、特にご当地色・地域性が強いみそ。豆みそ・たまり文化を育んできた中部地区で、みそ汁といえば「赤だし」が最も一般的。大豆を蒸して、軟らか



くしてからつぶし、それを俵型の「みそ玉」に成型する。これが「豆みそ（赤だしみそ）」を造る大きな特徴。その「みそ玉」に麹菌をつけ、塩と

地元で愛されるロングセラー

食塩水と混ぜて約半年、熟成させて完成となる。

サンジルス醸造の「料亭赤だし」は1971年（昭和46年）に発売したロングセラー商品。他社製品との差別化を目指し、
 ①主原料の大豆②みそ玉
 ③調味技術——の3点へのこだわりを追求した。

現在も地元を中心に支持を集め、今期足元の販売状況も前年比103%（数量ベース）と堅調な推移を見せている。

また、「料亭」ブランドとしてカップ入り、だし入り、減塩、無添加など、消費者ニーズに心えながらさまざまな形や味に変化を持たせてきた。家庭での使用量の減少

東海/17年1~8月/金額ベース

RDSスーパー 単品ランキング

順位	商品名	メーカー	売価(円)
1	イチビキ 献立いろいろみそ 450g	イチビキ	251
2	サンジルス 料亭赤だし 袋 750g	サンジルス醸造	169
3	イチビキ 赤だし 750g	イチビキ	137
4	イチビキ ミックス 750g	イチビキ	137
5	すずみそ醸造場 すずみそ すり 850g	すずみそ醸造場	365
6	カクキュー 赤出し味噌 銀カップ 500g	八丁味噌	329
7	マルサン だし入りあわせ カップ 750g	マルサンアイ	240
8	イチビキ 無添加生あわせ 750g	イチビキ	294
9	まつや とり野菜みそ 200g	まつや	268
10	すずみそ醸造場 すずみそ 粒 850g	すずみそ醸造場	367

記事・表中の市場データは流通システム開発センターの業界POS「RDS」を用い、マーチャндаイジング・オンの分析ツール「Piano-POS」で集計・加工した

を踏まえ、11年には「料亭赤だし」の容量を1kgから750gにサイズ変更している。
 さらに発売から47年が経過し、ファン層の高齢化が進んできたことを受け、この夏には「塩ひかえり」を新発売した。みそを仕込む段階から塩分を抑える製法特許を用い、おいしさはそのままに既存製品より塩分15%カットを実現。「料亭」ブランドの支持継続を図る。