

№24-20-①

2025年2月6日

報道関係者各位

株式会社 明治屋


2025 年度春夏季 明治屋新商品

「国産柑橘マーマレード さわやかな酸味 夏みかん」、「スイーツプレッド」3品、
「ウイナーソーセージ」2月20日（木）より全国発売！

株式会社明治屋（本社：東京都中央区、代表取締役社長：磯野太市郎）は、「国産柑橘マーマレード さわやかな酸味 夏みかん」、「スイーツプレッド」3品、及び「ウイナーソーセージ」を2月20日（木）より全国発売いたします。

■ 「国産柑橘マーマレード さわやかな酸味 夏みかん」

・商品概要

	<p>商品名：国産柑橘マーマレード さわやかな酸味 夏みかん</p> <p>さわやかな酸味が特徴の「夏みかん」をそのままに、マーマレードにしました。（糖度45度）</p> <p>内容量：195g 希望小売価格：500円（税込540円）</p>
---	---

1911年から続くジャムづくりの原点に立ち返り、品種ごとの個性を楽しむ「国産いちごジャム」シリーズを2024年に発売いたしました。この度、同シリーズに続く新たな展開として、国産柑橘を使用したマーマレードの第一弾「さわやかな酸味 夏みかん」を発売いたします。

日本原産の柑橘である「夏みかん」は、甘夏の台頭や1971年のグレープフルーツ輸入解禁の影響を受け、生産量が激減し、現在では希少な果物となっています。そこで、日本原産の果物を未来へつなぐとともに、酸味が際立ちマーマレードに適した特性を活かすため、「夏みかん」のマーマレードを発売することにいたしました。糖度は45度に設定し、果実本来のさわやかな酸味とピール（果皮）のほろ苦さが調和する、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

※2025年2月8日（土）明治屋ストアー、明治屋オンラインショップ先行発売

■ スイーツスプレッド

「バスクチーズケーキ」 「スイートポテト」 「マロングラッセ」

・商品概要

	<p>商品名：スイーツスプレッド バスクチーズケーキ</p> <p>チーズを使用した濃厚でクリーミーな味わいのスプレッドに、苦味のあるカラメルを合わせ、バスクチーズケーキの味わいに仕上げました。</p> <p>内容量：105g 希望小売価格：オープン</p>
	<p>商品名：スイーツスプレッド スイートポテト</p> <p>紅はるかをまるごと使用したスプレッドにバターを加え、スイートポテトの味わいに仕上げました。</p> <p>内容量：110g 希望小売価格：オープン</p>
	<p>商品名：スイーツスプレッド マロングラッセ</p> <p>イタリア産栗を裏ごししたなめらかなスプレッドに洋酒を効かせ、マロングラッセの味わいに仕上げました。</p> <p>内容量：115g 希望小売価格：オープン</p>


本シリーズは、“ぬって楽しむスイーツ”をコンセプトにしたスプレッドです。

チーズ、さつまいも、栗といった主原料を贅沢に使用し、パンに塗った際にも素材本来の風味をしっかりと感じられるよう、原材料と製法にこだわりました。そのままスイーツのように味わうのはもちろん、クロワッサンなどのデニッシュ系パンとの相性も抜群です。

※2024年11月1日（金）明治屋ストアー先行発売

■ ウィンナーソーセージ ブルー E0# 8

・商品概要

	<p>商品名：ウィンナーソーセージ ブルー E0# 8</p> <p>パリッとした食感が楽しめるよう、豚肉と牛肉の合挽きを天然羊腸に詰め、燻製しました。豚肉と牛肉の旨味を引き立てる香辛料の配合で、従来品よりも更においしく仕上げています。また、燻製時間も従来品より長くしたことで、薫香とソーセージの弾力感が増しています。</p> <p>固形量：90g 希望小売価格：オープン</p>
---	--

「ウィンナーソーセージ」は、2022年8月に一旦製造を終了しましたが、多くのお客様からのご要望を受け、さらに美味しさを追求し、リニューアル発売することとなりました。

1933年の発売以来、90年以上愛され続けてきたロングセラー商品として、これからも皆さまの期待にお応えしてまいります。

※2024年12月14日（土）明治屋ストアー先行発売

以上

【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社明治屋 商品事業本部 国内商品事業部

高嶋、野中 TEL 03-3271-1129(直通) FAX 03-3271-1126

又は、広報窓口<取材等のお申し込み先>
株式会社明治屋 本社 経営企画室 西川、中島
お問い合わせ先：mypr@meidi-ya.com