

2026年4月6日

株式会社 **マルエツ**

マルエツから新シリーズ「おとな MEAT」が登場 人気肉惣菜「おつま MEAT」の上位シリーズ

株式会社マルエツ(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:本間 正治、以下 :マルエツ)は人気のお肉惣菜シリーズ「おつま MEAT」の姉妹シリーズとして、素材にこだわったアッパーグレードライン「おとな MEAT」を2026年4月8日(水)より発売します。

「おつま MEAT」は家飲みや食卓で楽しめる肉惣菜として展開し、発売以来 7 年連続で売上を伸ばしている人気シリーズです。このたび展開する「おとな MEAT」は、同シリーズの姉妹シリーズとして、国産・銘柄肉や希少部位など素材にこだわった商品を展開するアッパーグレードラインです。

第一弾は、黒豚焼肉や厚切り豚たんなど、素材の魅力を生かした 3 商品を発売します。

<商品概要>

※写真はイメージです



【商品名】おとなの黒豚焼肉(レモンペッパー)

脂の甘みが感じられる国産の黒豚を、さわやかなレモンペッパー味で焼き上げました。ほどよい歯ごたえで肉の旨みをしっかり感じられる、食べ応えのある一品です。

【価格】80g 299円(本体)、322円(税込)

【販売開始日】4月8日(水)



【商品名】おとなのミートローフ

主原料に100%豚肉を使用したミートローフです。プロセスチーズ、チェダーチーズの2種類のチーズを加えて焼き上げたミートローフです。肉の旨みにチーズのコクが加わり、食べ進めるごとに味わいの変化を楽しめます。温めるとチーズがとろけ、さらに濃厚な味わいが広がります。

【価格】70g 299円(本体)、322円(税込)

【販売開始日】4月8日(水)



【商品名】おとなの厚切り豚たん(辛味噌)

10mm の厚切りにカットした豚たんの表面を直火で焼き上げることで、旨みを閉じ込めました。ほどよい弾力とやわらかさをあわせ持つ食感に、独自ブレンドの辛味噌がよく合う、食べ応えのある一品です。あと引く辛味噌の味わいが、おつまみにもご飯のお供にもぴったりです。

【価格】80g 299円(本体)、322円(税込)

【販売開始日】4月22日(水)

<販売店舗>

販売店舗は、こちらのQRコードからご確認いただけます。



以上

マルエツは、将来、わたしたちが目指す姿を「**《ありたい姿》**」として明文化し、活動指針としています。

《ありたい姿》

ブランドメッセージである「しあわせいかつ。」をもとに、お客さま、従業員、そして地域の暮らしを支える「いちばん近い存在」になりたいという想いが込められています。

しあわせのいちばん近くに

新鮮・おいしい・健康を、もっと身近に
人や地域とのつながりを、もっと身近に
居心地の良いほっとする場を、もっと身近に
マルエツなら、わたしの“ほしい”が見つかる
マルエツには、みんなの“笑顔”があふれている

ふだんの暮らしの中に
ちょっぴりしあわせな気持ちを
しあわせいかつ。

ペゴニアの花言葉：「親切」「幸福な日々」