

2026年5月18日
ハナマルキ株式会社

脱酸素剤未封入製品の出荷に関するお詫びとお知らせ

拝啓 平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

この度、弊社が製造・販売しております一部のカップ入り味噌製品につきまして、当面の間、製品に封入しております「脱酸素剤」を封入せずに製造・出荷させていただくこととなりました。中東情勢の影響により、脱酸素剤の納品に深刻な遅れが生じたことが要因です。

お客様ならびにお取引先様には、多大なるご迷惑とご心配をおかけしますことを、心より深くお詫び申し上げます。

敬具

記

【対象製品および切り替え時期】

商品コード	JANコード	商品名	脱酸素剤未封入への切り替え時期 (製造日)	該当賞味期限
11272	4902401512167	マルダイ歳月750G	2026年5月10日 以降製造分	2027年5月9日 以降
11372	4902401503783	ハナマルキ田舎みそ750G		
11375	4902401504469	ハナマルキこうじみそ750G		
11570	4902401509396	ハナマルキこうじみそ375G		
11406	4902401510224	香り熟成こうじ750G		
11404	4902401510019	減塩追いこうじみそ650G		2026年11月9日 以降

【脱酸素剤が封入できない理由および急なご案内となった背景】

中東情勢の影響により、納入予定とされていた資材が納入予定日前日あるいは当日に突如納入されない旨の連絡がメーカーより入り、入荷が遅れる事態が相次いで発生しており

ます。また、今後についても計画どおりの期日と数量の納入が不安定な状況です。そのため、皆様へこのような急なご案内となってしまいましたこと、重ねてお詫び申し上げます。

【脱酸素剤の封入の目的及び未封入な製品の品質の安全性について】

脱酸素剤は容器内の酸素を吸収し、味噌の表面が空気に触れて色が濃くなる現象（酸化褐変）を予防する目的で封入しております。脱酸素剤が未封入の製品におきましては、通常よりも味噌の表面の色が濃くなる（褐変する）可能性がございますが、食品安全上および健康への影響は一切ございません。安心してお召し上がりいただけます。

なお、脱酸素剤が未封入な製品において原材料表示に変更はございません。

弊社といたしましては、代替品の調達を含め全力で対応を進めております。脱酸素剤封入製品の再出荷時期が定まりましたら、あらためてご連絡いたします。

何卒、本件の事情をご賢察いただき、今後とも弊社製品にご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

以上