

万城食品の“ごはんに合う魚料理がおいしく時短でつくれる”調理用調味料  
**「さかなごはん」からエビ調理用調味料が新登場！**  
**「ネギと卵のエビチリソース」等、4種が3月1日（木）より全国で販売開始**



わさび製品を中心に香辛料・調味料を開発・製造する、株式会社万城食品（ばんじょうしょくひん 本社：静岡県三島市、代表取締役社長：米山一郎）は、ごはんに合う魚料理（おかず）が簡単に時短でつくれる調理用調味料、「さかなごはん」から、第2弾として「ネギと卵のエビチリソース」、「とろ～りエビマヨソース」、「やみつきガーリックシュリンプソース」、「海老がおすすめパッポンカレーソース」の4種を、3月1日（木）より全国の鮮魚売り場及び、万城食品オンラインショップ（<http://www.banjo-shop.com/>）にて発売します。

万城食品調べによると、「もっと魚介類を食べる機会を増やしたい」、「家庭で魚介類を食べる頻度を増やす為に時短調理したい」と考えている人が多いことが分かりました。“さかなごはん”とは、多くの主婦が抱える、「今日のごはん、何にしよう」、「魚介の調理は難しい…」といった悩みを解決し、時短のニーズにこたえられる商品です。

今回発売する「さかなごはん」第2弾は、エビ調理用調味料4種が登場<sup>※1</sup>。たった、2～3ステップのシンプルな工程で調理方法がわかりやすく、フライパン1つで簡単に完成します。大人から子どもまで、思わずごはんがすすんでしまう“魚料理のおかず”がおいしく時短で出来るエビ調理用調味料です。

「ネギと卵のエビチリソース」、「やみつきガーリックシュリンプソース」に付属した「エビぷり粉」は、焼く前にエビにまぶすことで、エビを焼く際の水分消失を抑え旨味を閉じ込めて焼き縮みを防ぎ、エビ本来のぷりっとした食感をお楽しみいただけます。また、「とろ～りエビマヨソース」に付属した「サクぷり粉」は、エビぷり粉同様、エビをぷりっとした食感に仕上げるだけでなく、「揚げ物は食卓にボリュームが出て、美味しいから好き」だが「片付けが面倒」「油はねが危険」といった主婦の揚げ物に対する悩みを解決し、フライパンで焼くだけで簡単にサクとした軽い食感のフリッターに仕上げます。

また、パッケージデザインはメニューに悩んでいる主婦の目に止まりやすいレシピブック型を採用しました。“もっとおいしく、もっとたのしく”調理ができるよう、写真入りで材料の内容やその量、切り方を視覚的にも解りやすく説明し、2～3ステップの調理工程もシンプルに、ぱっと見ただけで作り方が理解できるよう仕上げました。

「さかなごはん」は今後、魚種の旬のタイミングやお客様のニーズに合わせて、順次新品を投入予定です。魚介のおいしい食べ方について知見を持つ万城食品だからできるメニューの数々を「さかなごはん」として展開して参ります。

万城食品はこれからも、“もっとおいしく、もっとたのしく”をモットーにおいしく、たのしい商品をお届けいたします。

※1: 「ネギと卵のエビチリソース」、「とろ～りエビマヨソース」はこれまでの商品を、さらにお客様に「もっとおいしく、もっと楽しく」なっていたために改良した新商品です。「やみつきガーリックシュリンプソース」「海老がおすすめパッポンカレーソース」はご好評いただいている味はそのままだパッケージをリニューアルいたしました。



【消費者からのお問合せ先】

株式会社万城食品 フリーダイヤル 0120-71-7069  
 入力フォーム <https://www.banjo.co.jp/inquiry/item-form>

## 商品概要



### 美味しさのヒミツ①

#### 五香粉と山椒を使用した本格ソースにネギと卵がふわっと絡む！

中華のスパイスミックスである「五香粉」と山椒を使用した、程よい辛さのソースです。溶き卵とみじん切りにした長ネギを加えることで本格的なエビチリソースに仕上がります。卵が味に奥行きとソースにボリュームを与え、食べ応えと満足感のあるエビチリをお楽しみいただけます。

### 美味しさのヒミツ②

#### 後から辛さ調節！「辛味UP 醬」で家族でおいしい！

家族の辛さの好みは人それぞれ。家族それぞれの好みに合わせて作り分けるのは大変です。エビチリソースに同梱の「辛味UP 醬」なら取り分けた後でも辛さの調節ができるので、一皿作るだけで家族それぞれの好みに合わせたエビチリにすることができます。

- 【商品名】: ネギと卵のエビチリソース
- 【販売店舗】: 3月1日(木)より  
全国のスーパーマーケット  
万城食品オンラインショップ
- 【内容量】: ソース:60g,エビぷり粉:11g, 辛味UP 醬:3g×2
- 【賞味期限】: 185日(未開封)
- 【希望小売価格】: オープン価格



<エビぷり粉>



<辛味UP 醬>

### 美味しさのヒミツ①

#### フライパンで焼くだけ簡単、揚げずにフリッター風！

揚げ物に対して、多くの主婦が「食卓にボリュームが出る」「家族が喜んでくれる」など好意的な一方で、「片付けが面倒」「油はねが危険」等の悩みを抱えています。エビマヨソースに同梱の「サクぷり粉」は、エビにまぶすことで、エビの水分消失を抑えてぷりっとした食感になり、フライパンで焼くだけで簡単にサクッとした軽い食感のフリッターに仕上がります。

### 美味しさのヒミツ②

#### コク深いまよソースがフリッターにとろ〜り絡む！

マヨネーズにバルサミコ酢、バターパウダー、ポークエキスを加えることで、マヨネーズだけでは作れないコクと深みのある味わいのマヨソースに仕上げました。とろ〜り粘土のあるソースはフリッターの食感を損なうことなく、しっかりとエビに絡みます。乾燥パセリ&パプリカパウダー付きで風味だけでなく彩りも華やかになります。



- 【商品名】: とろ〜りエビマヨソース
- 【販売店舗】: 3月1日(木)より  
全国のスーパーマーケット  
万城食品オンラインショップ
- 【内容量】: ソース:50g,サクぷり粉:30g, 彩りパセリ&パプリカ:0.25g
- 【賞味期限】: 185日(未開封)
- 【希望小売価格】: オープン価格



<サクぷり粉>



<彩りパセリ&パプリカ>





### 美味しさのヒミツ①

#### 3種のガーリックに粗挽きブラックペッパーとレモンとバター！

おろしにんにく、フライドガーリック、乾燥ガーリックの3種のガーリックに粗挽きブラックペッパー、レモン果汁、バターパウダーをブレンド。奥行きのある味と風味に仕上げました。エビぷり粉を使うことで、ぷりっとジューシーなエビの食感を楽しむことができ、ハワイの人気メニューが、フライパン一つで簡単に出来上がります。

### 美味しさのヒミツ②

#### 仕上げにサクサク！フライドガーリックで食感もおいしく

「やみつきガーリックシュリンプソース」にはサクとしたフライドガーリックを同梱しました。仕上げに一振りかけていただくことで、香ばしい風味とサクサクとした食感をお楽しみいただけます。

- 【商品名】： やみつきガーリックシュリンプソース
- 【販売店舗】： 3月1日(木)より  
全国のスーパーマーケット  
万城食品オンラインショップ
- 【内容量】： ソース:60g,エビぷり粉:11g, フライドガーリック:2g
- 【賞味期限】： 185日(未開封)
- 【希望小売価格】： オープン価格



<エビぷり粉>



<フライドガーリック>



### 美味しさのヒミツ①

#### 使う直前に混ぜるからスパイスとハーブ、ココナッツオイル、ココナッツミルクが豊かに香る！

レモングラスやコリアンダーなどタイ特有のハーブが配合された「カレーパウダー」と、ココナッツミルクとココナッツオイルが入った「ソース」を調理の直前に混ぜ合わせることで香りが立つように仕上げました。

### 美味しさのヒミツ②

#### 卵でまろやかボリューム！ごはんによく合う魚介のおかず

「パッポンカレー」は魚介と卵をカレー粉で炒めた、甘くて旨い、マイルドな辛さが特徴のタイ料理です。卵を入れることでカレーソースがよりまろやかに食べやすくなり、ボリュームもUPするので満足感の高い一品に仕上がります。メニューのレパートリーを増やしたい主婦も多く、本商品は5分炒めるだけで簡単に本格的なタイ料理をお楽しみいただけます。

- 【商品名】： 海老がおすすめパッポンカレーソース
- 【販売店舗】： 3月1日(木)より  
全国のスーパーマーケット  
万城食品オンラインショップ
- 【内容量】： ソース:45g,カレーパウダー:7.3g
- 【賞味期限】： 246日(未開封)
- 【希望小売価格】： オープン価格



<パッポンカレーソース>



<エスニックカレーパウダー>

## ■ 商品パッケージの詳細

メニューに悩んでいる主婦に訴求するため、レシピブック型パッケージデザインを採用。“もっとおいしく、もっとたのしく”調理ができるよう、写真入りで材料の内容やその量、切り方を視覚的にも解りやすく説明し、2~3ステップの調理工程もシンプルに、ぱっと見ただけで作り方が理解できるレイアウト(構成)にしています。

消費者の「作ってみたい！」を喚起する分かりやすい構成となっており、“もっとおいしく、もっとたのしく”時短で簡単に調理ができるデザインとなっています。



また、万城食品の商品を使ったアレンジレシピ等、便利な情報が詰まった万城食品の公式レシピアプリを開発中です。近日公開予定ですので、ぜひご期待ください。

## ■ 株式会社 万城食品 概要

万城食品は 1952 年に創業した、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーです。わさび産出額、日本一の静岡県において、県内随一のわさび産地である天城に近接する三島に会社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。創業当時からルートセールスと呼ばれる販売方法をとっており、全国各地に営業所を構えて、小売店や魚屋といった様々な顧客に対し、一件一件の求めに応じた製品の販売を行っています。また、ルートセールスにより得た様々な消費者ニーズを採り入れた製品開発にも力を入れており、現在ではわさび製品に加え、蒲焼のたれ、からし酢みそ、ドレッシング、そうざい用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

もっとおいしく、  
もっとたのしく



- 【会社名】: 株式会社万城食品(ばんじょうしょくひん)
- 【設立】: 1952年
- 【代表者】: 社長 米山一郎/会長 米山寛
- 【事業内容】: わさびを中心に、蒲焼きのたれ、ポン酢、スパイスなど、  
総合香辛調味料の業務用および小売用商品の製造・販売
- 【本社】: 静岡県三島市八反畑 103-1
- 【ホームページ】: <http://www.banjo.co.jp/>

### 【消費者からのお問合せ先】

株式会社万城食品 フリーダイヤル 0120-71-7069  
入力フォーム <https://www.banjo.co.jp/inquiry/item-form>